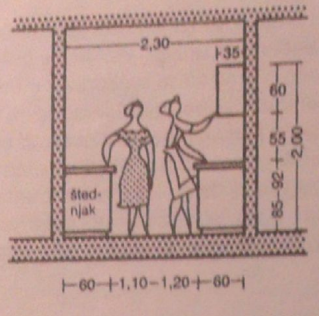
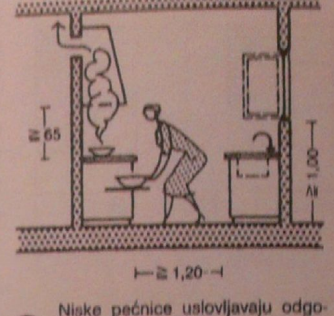


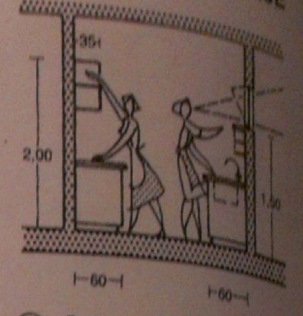
1 Presek kroz kuhinju s dva radna mesta



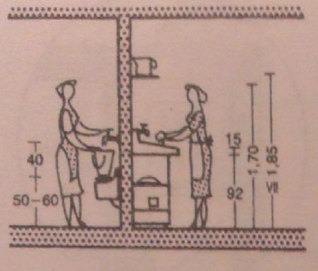
2 Presek kroz kuhinju s mestom za dve osobe



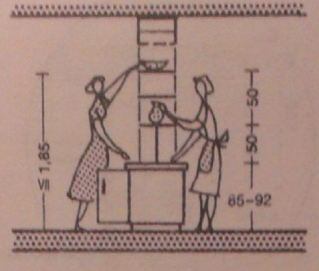
3 Niske pećnice uslovljavaju odgovarajući prostor za rukovanje. Iznad štednjaka postaviti odvod pare



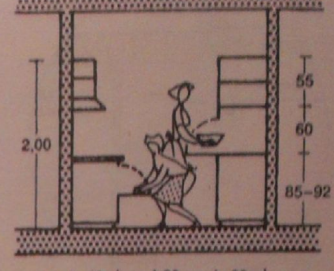
4 Radne i površine za odlaganje, dubina 60 cm



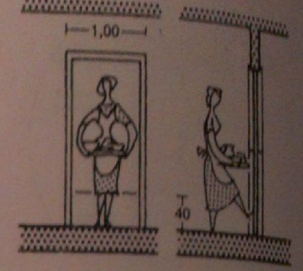
5 Uobičajena visina za izlive i najveća visina za sudoperu sa nešto više postavljenom policom



6 Šuber između kuhinje, sudopere ili uspreme i mesto za obed ili trpezarije, sa policom za posude, koja je obostrano otvorena



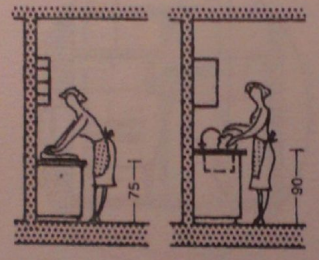
7 Rad dve osobe, jedna pored druge



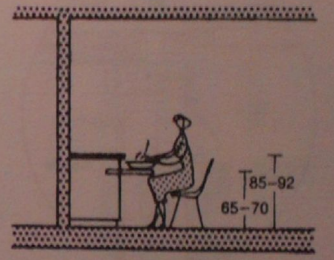
8 Između uspreme i trpezarije najpogodnija su klizna vrata. Otvoranje nogom



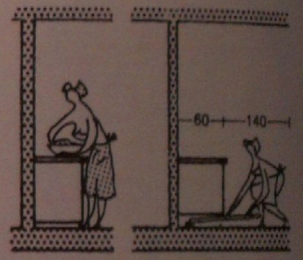
9 Ispravno i pogrešno osvetljenje u kuhinji



10 Uobičajena visina stola od 85 cm, je između pogodne radne visine za mešenje i visine sudopere

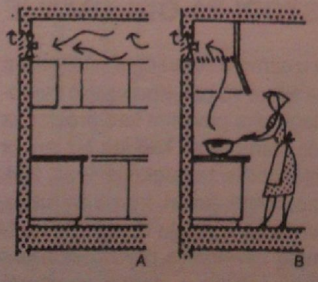


11 Radna daska na izvlačenje, za rad u sedećem položaju

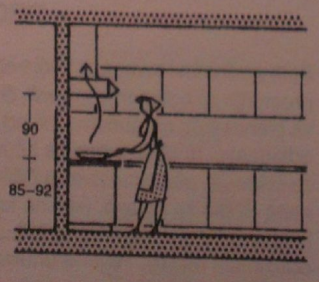


12 Ispravno izvedeno podnožje niskog kuhinjskog elementa. Iako običenje i rad, visina podnožja ≥ 8 cm

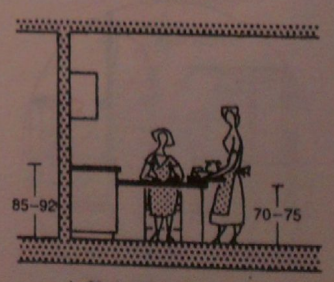
Prostorije za domaćinstvo



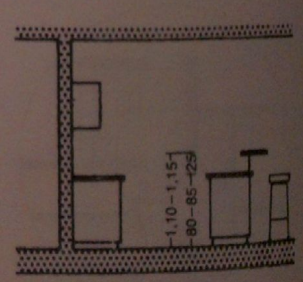
13 Veštačko provetravanje ventilatorom na spoljnjem zidu (A) ili još bolje preko nape (B) iznad štednjaka



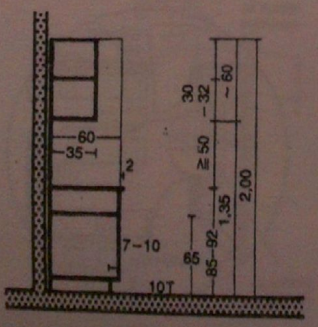
14 Još bolje preko haube za odvod pare



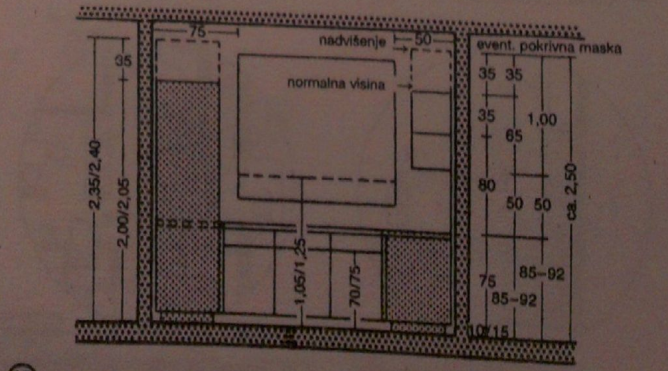
15 Obrtna daska na izvlačenja



16 Barski pult za obedovanje

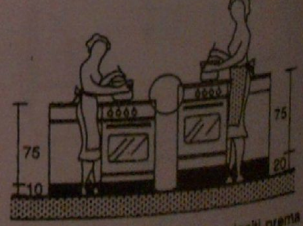


17 Presek kroz kuhinjske elementa prema preferentnim merama DIN 68901



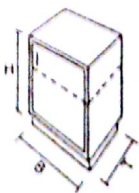
18 Kuhinjski elementi i površine koje pokrivaju DIN 18022

Razliku u visini dobiti pomoću podnožja DIN 18022 = maks. visina 92 cm



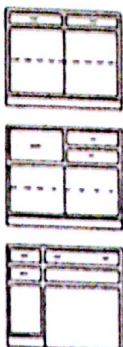
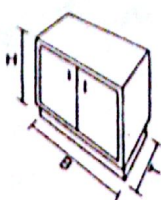
19 Visinu radnog mesta podešati prema visini tela

H(cm) x B(cm) x T(cm)
85 20-60 60



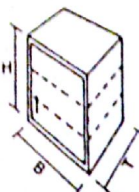
1 Jednodelni donji deo ormara

H(cm) x B(cm) x T(cm)
85 70-150 60



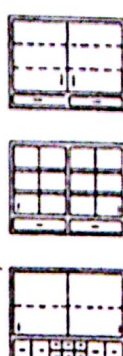
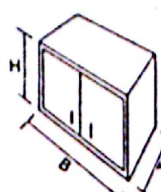
2 Dvodelni donji deo ormara

H(cm) x B(cm) x T(cm)
35 20-120 35
65
100



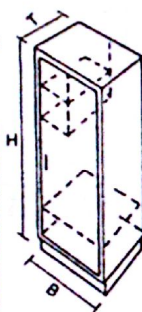
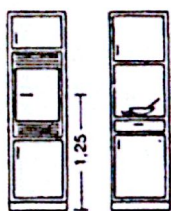
3 Jednodelni, stojeći, ili okačeni orman

H(cm) x B(cm) x T(cm)
50 70-150 85
65
100



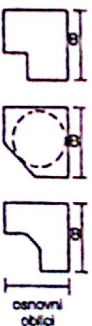
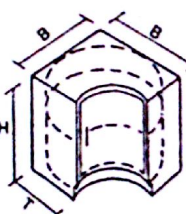
4 Dvodelni, stojeći ili okačeni orman

H(cm) x B(cm) x T(cm)
203 45-60 40-60



5 Visoki orman

H(cm) x B(cm) x T(cm)
85 65-110 60



6 Ormani

Uprkos normiranju mere fabrički programi se na žalost još uvek razlikuju. Uglavnom dobija se nameštaj za ugrađivanje u širinama od 20 - 100 cm u skokovima od po 10 cm i visina 85 cm.

Tipski elementi, koji se uklapaju u svaku kuhinju, planiranu od strane arhitekta, vezuju se prilikom ugrađivanja u nepomerljiv, jedinstven komad. Radne površine i površine za ostavu i za električni štednjak (sa izrezima za grejne ploče) su jedna kontinualna pokrivna ploča.

Materijal: drvo, lepljenica, stolarske ploče, veštački materijal, vidne površine: brušeni lak, drvo, veštački materijali. Police u ormanima od drveta ili od ploča obloženih veštačkim materijalima. Za lonce su najbolje metalne rešetke. Klizna vrata, bolja su specijalna otklopna vrata koja pri otvaranju ne zauzimaju dodatni prostor.

Donji ormani: - 1+2, za smeštaj većeg težeg ili ređe korišćenog kuhinjskog pribora

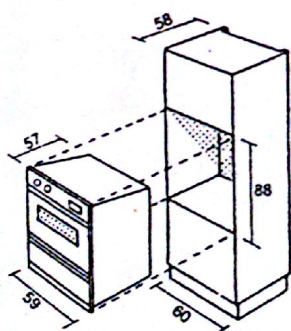
Gornji ili okačeni ormani: - 3+4, imaju manju dubinu, da bi se radna površina ili ona za odlaganje, koja se nalazi ispod ormara, mogla koristiti. Zidni ormani (okačeni ormani) povećavaju iskorišćenje prostora. Posuđe koje se u njima drži, može se komotno i bez saginjanja dohvatiti.

Stojeći ili bočni ormani - 5, koriste se kao ormani za metle, pribor za čišćenje i za namirnice. Pogodni za ugradnju frižidera, pećnice, mikrotalasne pećnice, na podesnoj visini.

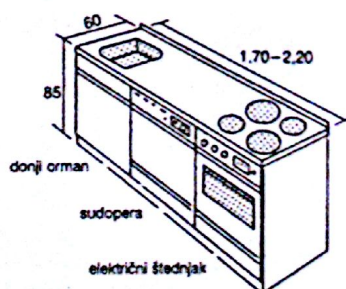
Sudopera i daska za ceđenje ugraditi ih u niske ormane i u njih smestiti sud za smeće, kuhinjsku kofu, električni bojler, pribor za pranje posuđa i sredstva za pranje.

Specijalna oprema - 6-8, kao što su ugrađene univerzalne ili mašine za sečenje hleba sa pregradom za hleb, orman za mašine sa specijalnim pregradama, na izvlačenje, odn. otklapanje za kuhinjske mašine i delove, ugrađena kuhinjska vaga, fioke za namirnice i začine, koje se mogu dohvatiti sa mesta za kuvanje, šipka na izvlačenje za sušenje peškira. Sve ovo pomaže da se štedi na vremenu i snazi.

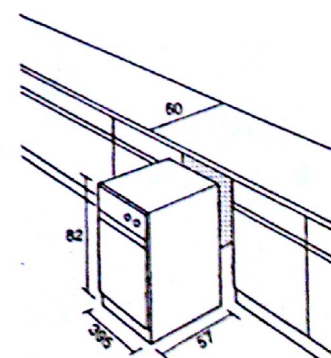
Preporučuje se mehanička ventilacija iznad štednjaka - 9. Trgovina nudi nape za odvođenje pare. Razlikuju se ventilatori za odvod i izmenu vazduha, ventilatori za odvod vazduha zahtevaju ventilaciona okna ali su zato efikasniji.



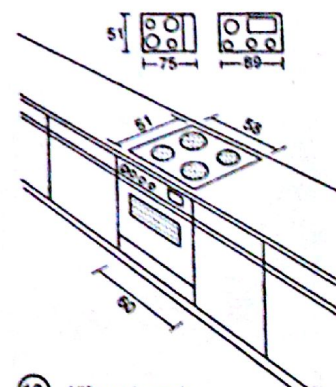
7 Ugrađena pećnica



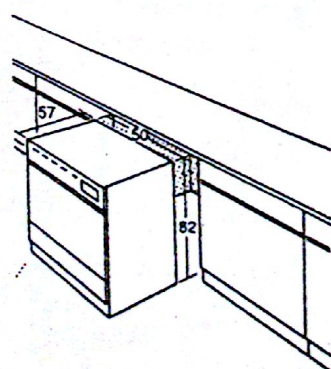
8 Centralni deo kuhinje



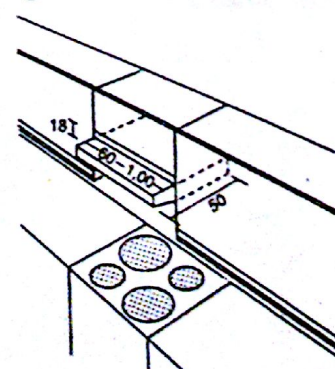
9 Električna presa za smeće



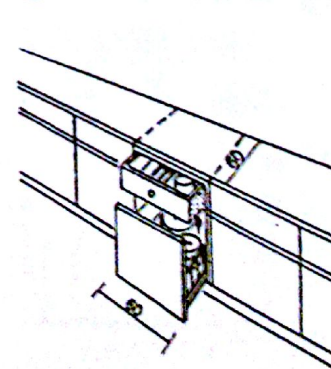
10 Niša za kuvanje



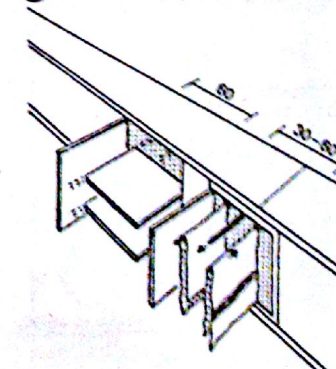
11 Mašina za pranje sudova



12 Hauba za odvod pare

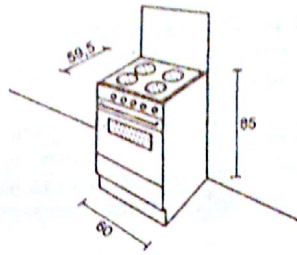


13 Orman za lonce sa fiokom

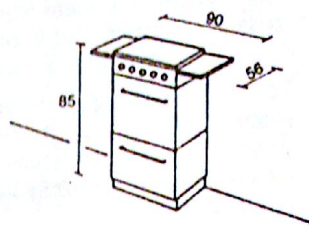


14 Orman za kuhinjske aparate i za sušenje kuh. krpa

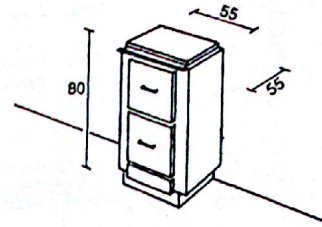
Kada se vodi računa o uštedi prostora, onda su važne dimenzije elemenata za ugrađivanje i pribora, kako bi ormani u koje se sve to smešta, bili optimalno dimenzionisani. Elektro i gasni aparati, elementi kuhinjskog nameštaja danas se proizvode tako da se mogu međusobno uklopiti, kombinovati i ugrađivati, kako bi se obezbedio neometan tok rada u kuhinji. Veličina prostora nije jedina merodavna, treba projektovati dovoljno mesta za opremu i kuhinjske aparate, dovoljno uzemljenih utikačkih kutija i dvostruka utikačka kutija za svako radno područje i za zonu pripreme. Važno je dobro osvetljenje za svako radno mesto → str. 226. Najčešće se koristi dvostruka sudopera → ⑦-⑩ sa površinom za ceđenje sa leve strane, 60 cm širine i sa desne strane, za odlaganje posuđa širine 60 cm. Treba predvideti i jednu mašinu za pranje posuđa, levo ili desno od sudopere: Malo prostora ali zato komforno opremljeno odlika je kompaktnih kuhinja → ⑩.



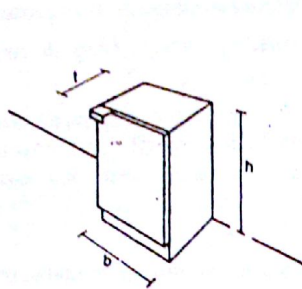
① Električni štednjak



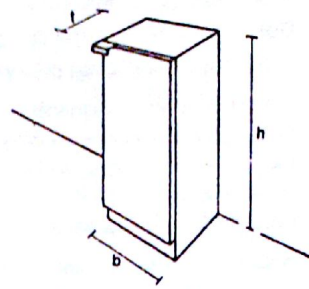
② Veliki gasni štednjak



③ Stalno goreća peč



④ Frižider



⑤ Zamrzivač

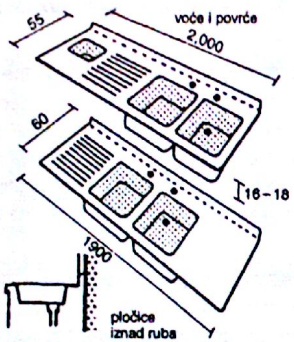
Frižideri

Zapr. (l)	b (cm)	l (cm)	h (cm)
50	55	55-60	80-85
75	55	60-65	85
100	55-60	60-65	85
125	55-60	65-70	90-100
150	60-65	65-70	120-130
200	65-75	70-75	130-140
250	70-80	70-75	140-150

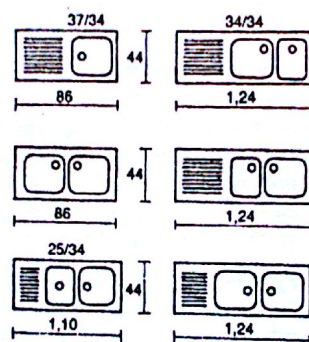
Ugrađeni frižideri

Zapr. (l)	b (cm)	l (cm)	h (cm)
50	55	60-65	80-85
75	55	55-60	85-90
100	55	60-65	90

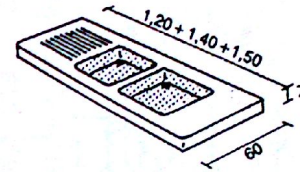
⑥ Dimenzije → ④ - ⑤



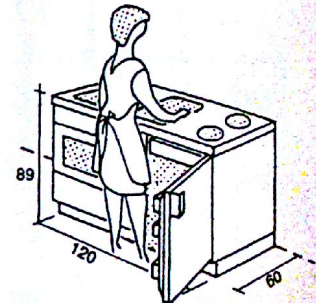
⑦ Dimenzije za ugrađene sudopere



⑧ Sudopere za ugrađivanje

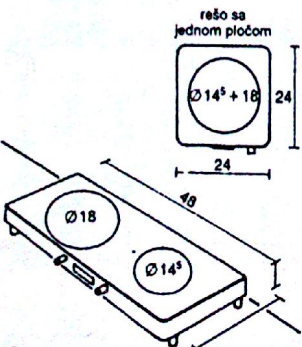


⑨ Duple sudopere od keramike

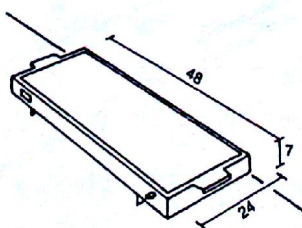


⑩ Kompaktna kuhinja

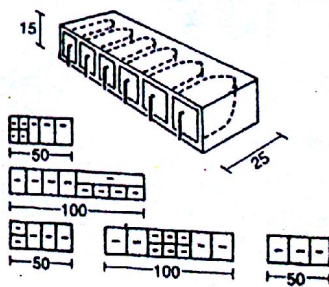
Prostorije za domaćinstvo



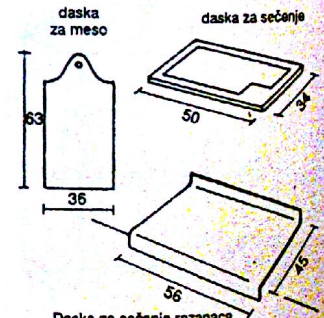
⑪ Rešo za kuvanje



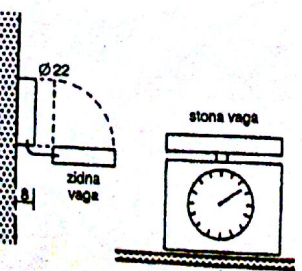
⑫ Topla ploča



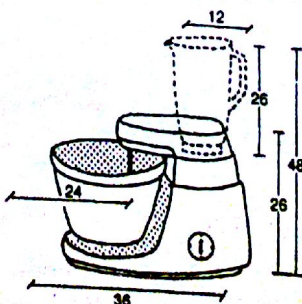
⑬ Levkaste fijke



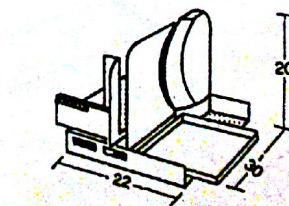
⑭ Kuhinjske daske



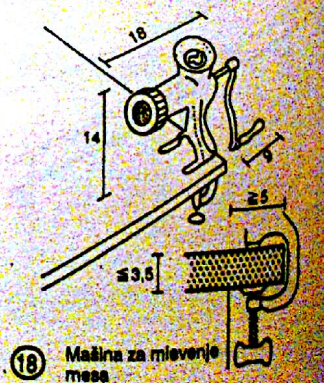
⑮ Kuhinjske vage



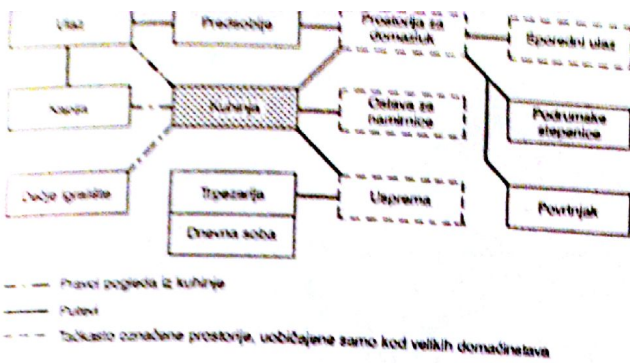
⑯ Kuhinjska mašina



⑰ Univerzalna električna mašina za sečenje

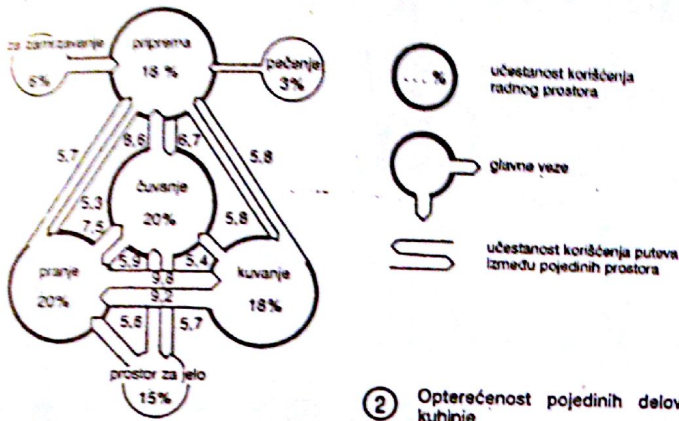


⑱ Mašina za mlevenje mesa

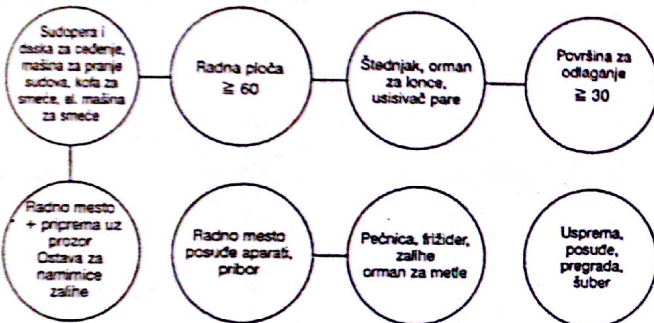


Kuhinja treba da je orijentisana ka severoistoku ili severozapadu, posredno vezana za baštu sa povrćem i mirođijama, kao i sa podrumom. Po mogućstvu sa kuhinjskog prozora treba videti kaplju za baštu, ulaz u kuću, dečje igralište i terasu → ①. Dobre unutrašnje veze sa predsobljem, trpezarijom, prostorijom za kućne poslove.

① Odnosi prostorija jedne veće kuhinje



② Opterećenost pojedinih delova kuhinje



Kuhinja je radno mesto unutar jednog stana ali istovremeno i mesto gde se domaćica zadržava satima. Često je kuhinja prostor u kome se okuplja porodica, ako prostor za obedovanje i užinu pripada kuhinji → ⑦.

Prilikom uređenja treba obratiti pažnju na sledeće: Štedeti na komunikacijama, obezbediti nesmetano odvijanje radnog procesa, dovoljnu slobodu kretanja, smanjiti rad u stojećem položaju, povoljno držanje tela, prilagoditi visine radnih površina veličini tela, dobro osvetljavanje radnih mesta → str. 226.

Najmanja površina osnove niše za kuvanje 5-6 m², radne kuhinje 8-10 m², radna kuhinja sa prostorom za obedovanje i užinu 12-14 m² → ④-⑦.

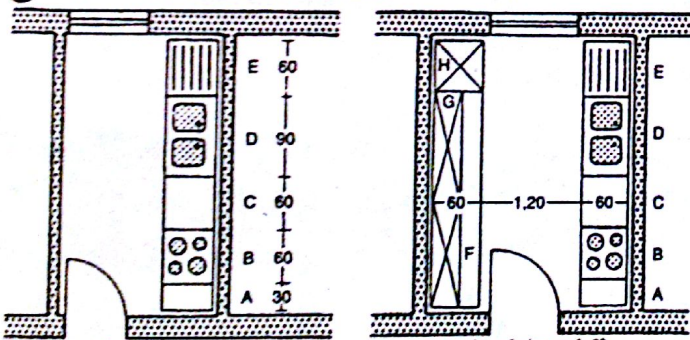
Da bi se rad u kuhinji olakšao treba nastojati da se radna mesta pogodno rasporede. Taj raspored bi bio, idući se leva na desno: površina za odlaganje, štednjak, mesto za pripremu, sudopera, površina za ceđenje → ③-④.

Da bi se komotno mogli koristiti kuhinjski aparati i nameštaj, potreban je slobodan prostor između dva niza od min 1,20 m. Sa dubinom niza na obema stranama od po 60 cm dobija se širina kuhinja od 2,40 m → ⑤.

Potrebno mesto za nameštaj i aparate: štednjak, mesto za kuvanje 60 cm, mesto za pranje sudova, dupla sudopera i površina za ceđenje (uključujući poluautomat za pranje sudova) 150 cm, pećnica 60 cm, kuhinjski orman 60 cm, frižider 60 cm, zamrzivač 60 cm, orman za namirnice 60 cm, orman za metle 50 cm, niski ormari za posude, male kuhinjske aparate, pribor itd. Skupna pokrivena ploča, istovremeno površina za pripremu i odlaganje 200 cm, ukupno 700 cm za postavljanje svih elemenata.

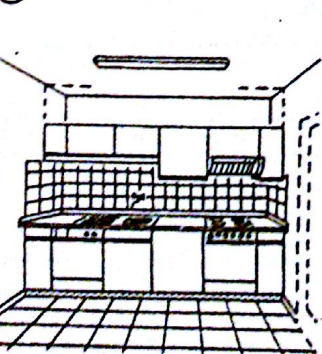
Ispravan raspored ima znatan uticaj na olakšavanje rada. Primeri su dati za dešnjake. Tok radnog procesa kreće se s leva na desno.

③ Pogodan raspored radnih mesta u kuhinji



A = prostori za odlaganje ≥ 30
B = štednjak 60
C = radna površina ≥ 60
D = sudopera prema proizvođaču 90

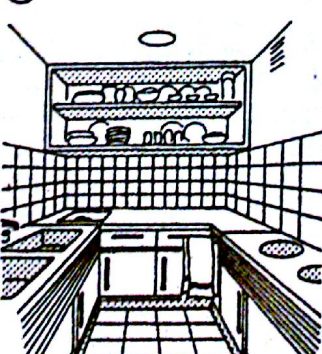
④ Kuhinja u jednom nizu



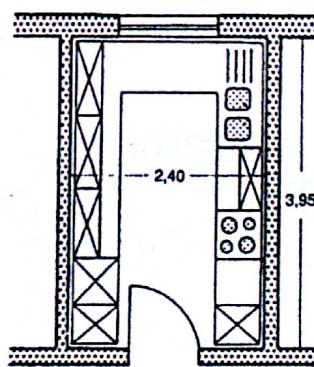
⑧ Perspektivni izgled kuhinje u jednom nizu → ④

E = odlaganje odn. ceđenje posude 60
F = velika radna površ. + donji orm.
G = gornji ormarić
H = visoki orman

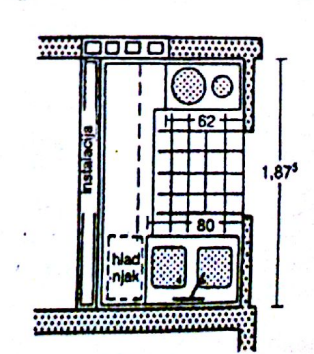
⑤ Kuhinja u dva niza



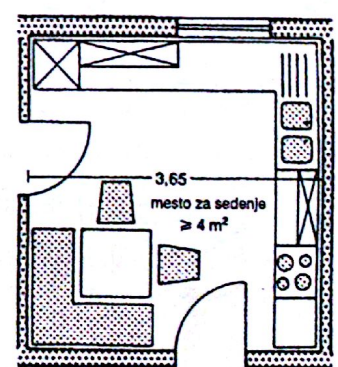
⑨ Perspektiva → ⑤



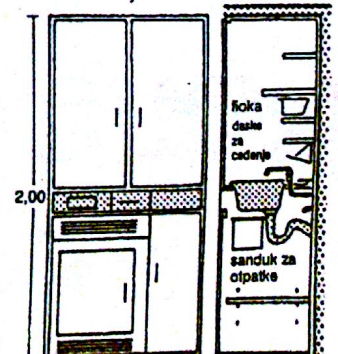
⑥ Kuhinja U-oblika



⑩ Najmanja kuhinja sa unutrašnjim vetrenjem (Arh. Plešac)

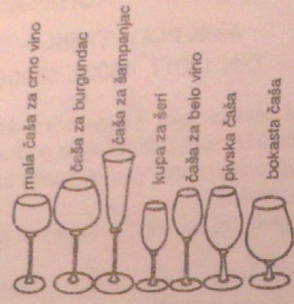


⑦ Kuhinja L-oblika sa nišom za ručavanje

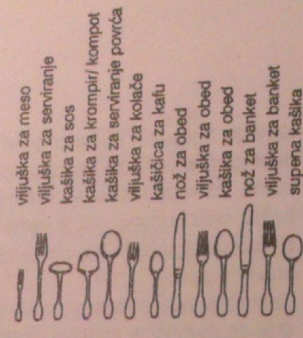


⑪ Plakar-kuhinja za domaćinstvo jedne osobe (Fa. Haas i sin)

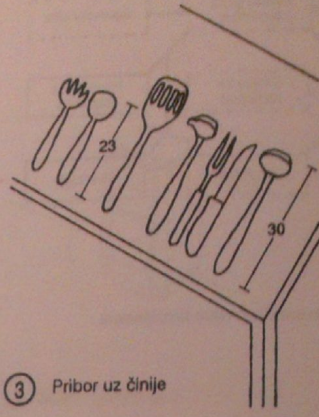
Prostorije za domaćinstvo



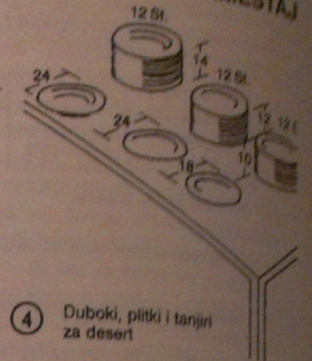
1 Čaše



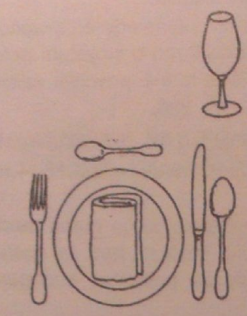
2 Pribor za jelo



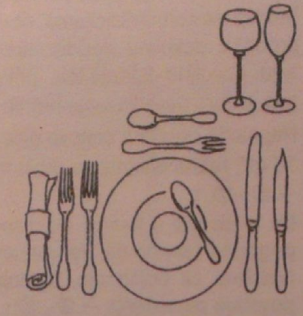
3 Pribor uz činije



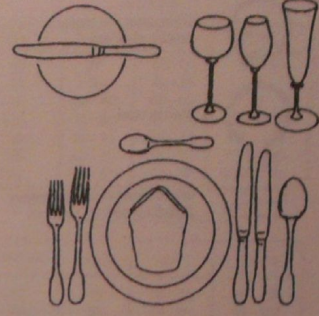
4 Duboki, plitki i tanjiri za desert



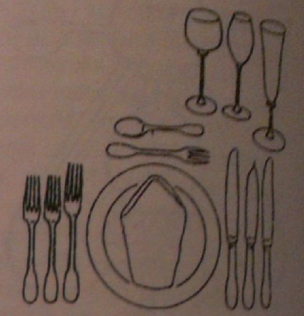
5 Meni: supa, jelo s mesom, desert, piće



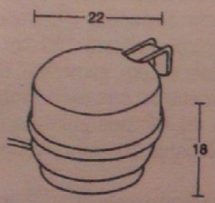
6 Meni: supa, jelo s ribom ili mesom, desert, belo i crno vino



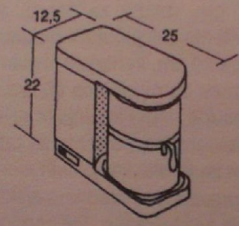
7 Meni: supa, jelo s ribom ili mesom, sladoled, šampanjac, belo i crno vino



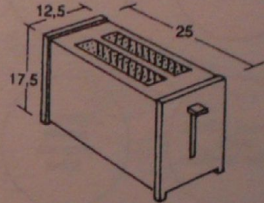
8 Meni: predjelo, riba i jelo s mesom, desert, šampanjac, belo i crno vino



9 Automat za kuvanje jaja



10 Mašina za kafu



11 Toster



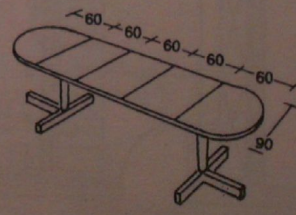
12 Čajni stočić



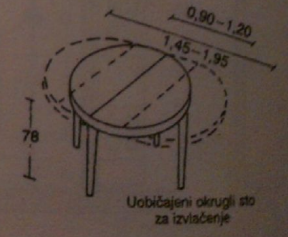
13 Sto za serviranje



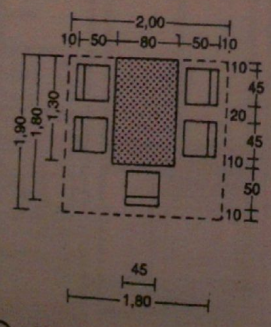
14 Sto za ručavanje



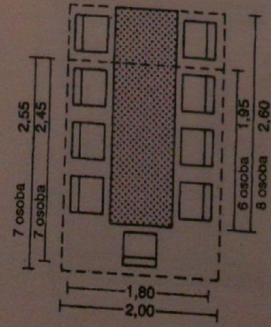
15 Veliki sto za izvlačenje (Thonet)



16 Sto za ručavanje



17 Minimalna površina stola sa stolicama



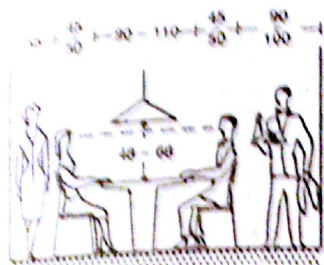
18 Minimalna površina stola sa stolicama

Mesto za obedovanje površina	Širina cm	Dubina cm	Površina m ²
4 osobe		iv 130	2,6
5 osoba		iv 180	3,8
6 osoba	iv 180	iv 195	3,9
7 osoba		iv 245	5,1
8 osoba		iv 260	5,2

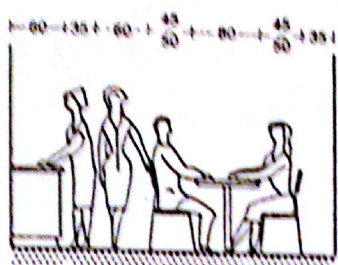
Ø okrugli sto = $\frac{\text{širina mesta} \times \text{broj osoba}}{3,14}$
 npr. za širinu mesta od 60 cm i 6 osoba = $\frac{60 \times 6}{3,14} = 1,04 \text{ m}$

19 Minimalne površine stola sa stolicama → ⑦-⑧

Prostorije za domaćinstvo



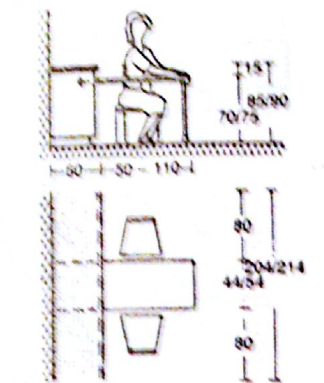
1 Najmanje rastojanje stola od zida zavisi od načina posluživanja



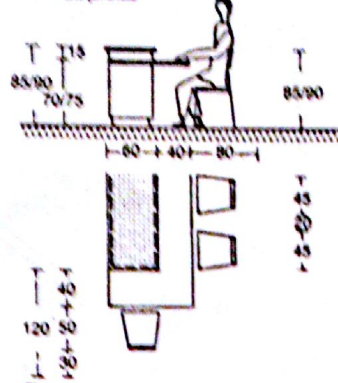
2 Rastojanje između usprame i susjednog stola, predvideti prostor za prolaz



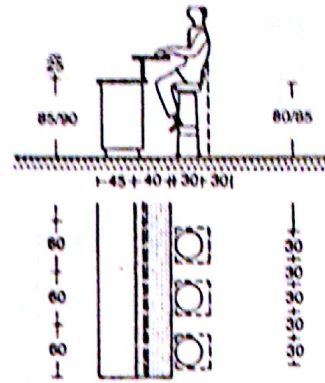
3 Prostor za obaranje foka i vrata



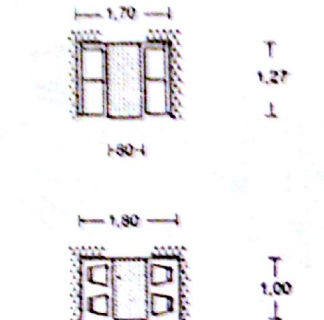
4 Sto na zakretno izvlačenje



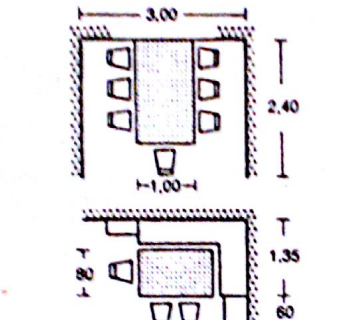
5 Dodatni sto



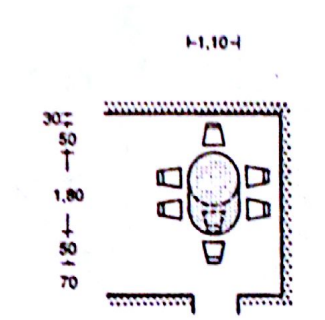
6 Bar-ploča



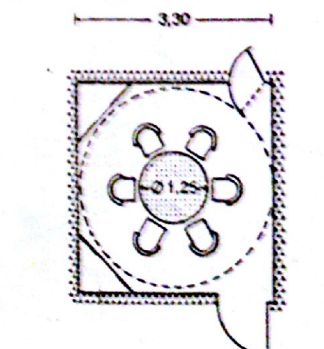
7 Najmanje mesta, sto u kolima za ručavanje, nešto više: niša za ručavanje



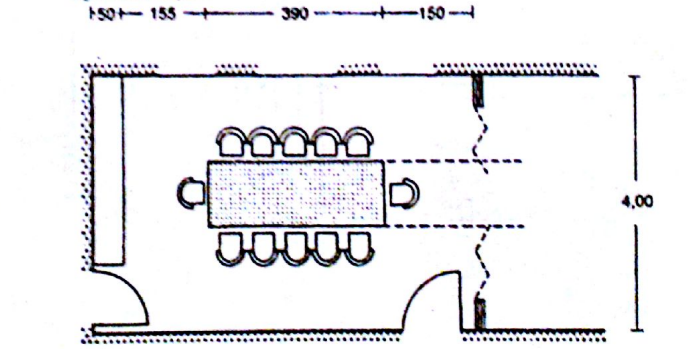
8 Kada ima više od 5 mesta, mora se ostaviti slobodan prolaz za zadnja mesta, -ušteda u prostoru: sto sa ugaonom klupom



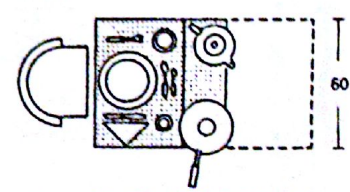
9 Okrugli sto, 4-6 osoba



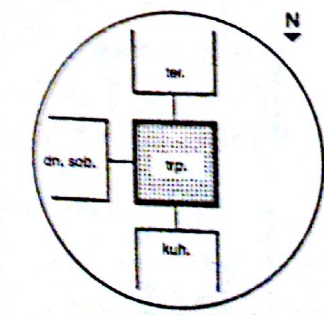
10 Najmanja trpezarija za 6 osoba, okrugao sto, ugaoni ormari za posude



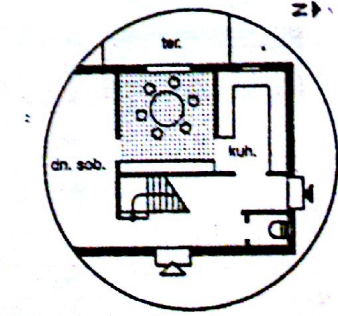
11 Trpezarija za 12 osoba sa uspremom, najudobniji raspored stolica, mogućnost proširenja kroz sklapanjuća vrata u susednu prostoriju



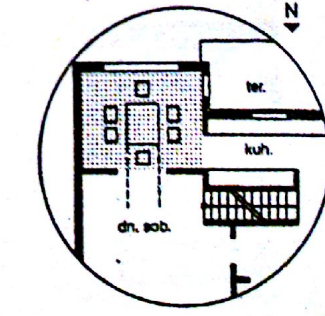
12 Jedan postavljen pribor za jelo



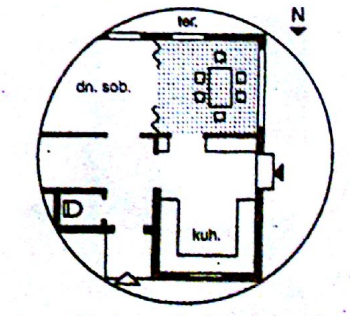
13 Šema odnosa između trpezarije i susednih prostorija



14 Zatvorena trp. između kuh. i dn. sobe, sa vrlo mirnim položajem mesta za obedovanje



15 Trp. između terase i dn. sobe, povezana sa njom vratima na sklapanje



16 Trp. kao prethodna, sa dn. sobom uz zajednički terasu, dobro osvetljene prostorije

Često se želi da mesto za uživanje, a takođe i za glavne obede, bude u kuhinji. To zahteva dodatne površine za nameštaj, kao i za rad oko stola → ④-⑥. Mesto za užinu može se dobiti za stolom visine 70-75 cm, koji će se izvlačiti iz niskog ormara → ④. Levo i desno od stola potrebna je površina za kretanja od 80 cm. Ako prostor dozvoljava, može se dograditi sto uz slobodno stojeći niski ormar → ⑤. Manje mesta po dubini zauzima baraki pull, čija je dubina takođe 40 cm ali sa policom, uzdignutom 15 cm, treba mu manje mesta. Potrebne su visoke klupice ili stolice → ⑥. Mesto za glavne obede zahteva mnogo veće površine ali može da zameni posebnu trpezariju → ⑦-⑩. Uvek je prijatno sedeti za okruglim stolom → ⑨-⑩. Minimalni prečnik 0,90, bolje je 1,10-1,25. Najmanje mesta zauzima ugaona klupa sa stolom → ④. Ako oko stola sedi više od 3 osobe, prostori za kretanje povećavaju se za 80 cm po mestu za sedenje. Povoljno je kada se mesto za obedovanje može, u svečanim prilikama, proširiti otvaranjem širokih vrata ili pregrada na sklapanje → ④+⑤. Jednoj osobi je za udobno obedovanje potrebna površina stola od 60 x 40 cm, tako se dobija dovoljan razmak od suseda → ④ i mesto za potreban pribor. Sredinom stola pruža se traka širine 20 cm za činjice, lonce i šolje. Svetiljke iznad trpezarijskog stola moraju biti bez bljeska. Razmak između površine stola i donje ivice svetiljke ne treba da bude veći od 60 cm → ④. Nema zasenivanja, susedu preko puta može se slobodno gledati u oči. Trpezarija treba da je okrenuta ka zapadu, mesto za doručkovanje ka istoku → ④-⑥. Prilaz iz kuhinje ili uspreme → ④-⑥. Povoljno je ako ima izlaz na terasu. Spoljni prostori (verande, terase) leže na osunčanoj strani, zaštićenoj od vetra, ispred trpezarije ili prostora za dnevni boravak (kod uobičajenog jugozapadnog vetra, orijentacija može biti istok do jugo-istok).