



# Planowanie i projektowanie

## KUCHNI NA WYMIAR

Praktyczny poradnik dla branży  
stolarskiej i projektantów  
wnętrz

Robert Łatka

## Spis treści

Wstęp .....	14
1. Wiadomości ogólne.....	18
1.1 Kuchnia na wymiar .....	18
1.2. Idea “zrób to sam” .....	19
1.3. Zawód stolarz meblowy.....	21
1.4. Jak wygląda edukacja w zawodzie stolarz meblowy? .....	22
1.5. Projektant kuchni na wymiar .....	25
1.6. Konstruktor mebli kuchennych.....	25
2. Pierwsze kroki do nowej kuchni na wymiar .....	27
2.1 Technologia wykonania szafek kuchennych.....	27
2.2 Słownik .....	29
2.3 Maszyny używane w meblarstwie .....	33
2.4. Nowoczesne technologie produkcji szafek kuchennych.....	35
2.5. Materiały w meblarstwie.....	36
2.6. Standaryzacja w meblach kuchennych .....	41
2.7. System 32.....	43
2.8. Normy prawne przy wykonaniu kuchni na wymiar.....	44
2.9 Oprogramowanie wspomagające projektowanie kuchni na wymiar .....	50
3. Pomiary w kuchni .....	52
3.1 Pomiary - od czego rozpocząć? .....	52
3.2 Narzędzia pomiarowe .....	53
3.3 Pomiary ścian i sufitu.....	54
3.4 Pomiary dla kuchni w układzie „L” .....	58
3.5 Pomiary dla kuchni w układzie “U” .....	61
3.6 Pomiar poziomu podłogi.....	61
3.7 Pomiary przy, wieszaniu szafek górnych.....	63
3.8 Pomiar do stolarki otworowej.....	65
3.9 Check-lista do pomiaru kuchni na wymiar .....	71
4. Planowanie kuchni na wymiar .....	72
4.1 Wstęp do planowania.....	72
4.1.1 Czym jest planowanie, a czym projektowanie kuchni na wymiar .....	72
4.1.2 Cele planowania kuchni na wymiar.....	73

4.2 Planowanie kuchni na wymiar w 5 etapach.....	76
4.3 Planowanie szafek w układzie pionowy ( od podłogi po sufit ) .....	76
4.4 Planowanie wysokości zabudowy dolnej.....	77
4.4.1 Ustalanie wysokości zabudowy dolnej.....	77
4.4.2 Wymiar standardowe zabudowy dolnej.....	79
4.4.3 Sposoby na podwyższanie wysokości zabudowy dolnej.....	81
4.5 Planowanie wysokości przestrzeni pomiędzy blatem, a szafką górną.....	84
4.6 Planowanie wysokości szafek górnych.....	88
4.7 Planowanie wysokości szaf wysokich / słupków.....	90
4.8 Planowanie nadstawek.....	92
4.9 Planowanie szafek do sufitu.....	94
4.10 Planowanie blendy przy suficie .....	96
4.11 Planowanie w układzie poziomym ( wzdłuż ścian ) .....	99
4.11.1 Zabudowa do drzwi.....	99
4.11.2 Zabudowa do ściany z drzwiami.....	99
4.11.3 Zabudowa do okna balkonowego .....	100
4.11.4 Zabudowa do okna.....	100
4.11.5 Zabudowa do grzejnika.....	100
4.11.6 Zabudowa do grzejnika zamontowanego na przeciwległej ścianie .....	101
4.11.7 Zabudowa do parapetu.....	101
5. Zasady planowania szafek kuchennych .....	102
5.1 Planowanie szafek dolnych.....	102
5.1.1 Wymiary szafek.....	102
5.1.2 Odstawienie szafki od ściany .....	103
5.1.3 Głębokość ustawienia szafek od ściany.....	103
5.1.4 Głębokość boku widocznego.....	105
5.1.5 Głębokość blendy końcowej.....	106
5.2 Planowanie szafek dolnych wg układu szuflad .....	107
5.2.1 System szuflad 1/5.....	107
5.2.2 System szuflad 1/2.....	107
5.2.3 System szuflad 1/1 .....	108
5.2.4 System szuflad 1/6.....	108
5.2.5 System 1/3 .....	109
5.3 Planowanie szafek górnych .....	109
5.3.1 Wymiary szafek.....	109

5.3.2 Głębokość wręgowania.....	110
5.4 Planowanie szafek górnych z dodatkowym wieńcem dolnym .....	111
5.5 Planowanie wysokich szafek górnych .....	112
5.6 Planowanie szafek górnych pod sufit.....	113
5.6.1 Planowanie szafek górnych pod sufit z dodatkową blendą górną .....	113
5.6.2 Planowanie szafek górnych pod sufit z dodatkowym wieńcem górnym.....	114
5.7 Planowanie szafek górnych z 3 frontami klapowymi.....	114
5.8 Planowanie szafek górnych o dwóch głębokościach.....	116
5.9 Planowanie szafek górnych pod okap.....	117
5.9.1 Okap teleskopowy .....	117
5.9.2 Okap szafkowy .....	118
5.10 Planowanie szafek rogowych.....	119
5.10.1 Odczytywanie wymiarów szafek rogowych.....	119
5.10.2 Rodzaje szafek rogowych.....	120
5.10.3 Dolna szafka rogowa DR1.....	121
5.10.4 Dolna szafka rogowa DR2.....	122
5.10.5 Dolna szafka rogowa DR3.....	126
5.11 Planowanie blend szafkowych.....	130
5.11.1 Bok jako blenda .....	131
5.11.2 Blenda dodatkowa .....	131
5.11.3 Blenda przy krzywej ścianie.....	131
5.11.4 Blenda przy suficie .....	132
5.11.5 Blenda, a uchwyty montowane w poziomie .....	133
5.11.6 Blenda końcowa przy wysokiej zabudowie do sufitu.....	133
5.11.7 Blenda pomiędzy ścianą, a szafką z szufladami .....	134
5.11.8 Blenda w szafce rogowej DR3 .....	134
5.12 Ustalenia do wykonania projektu kuchni na wymiar.....	135
6. Planowanie zabudów kuchennych .....	136
6.1 Szafy wysokie i słupki .....	136
6.1.1 Wysoka zabudowa z nadstawką.....	136
6.1.2 Wysoka zabudowa z blendą końcową .....	137
6.1.3 Wysoka zabudowa między ścianami .....	137
6.1.4 Wysoka zabudowa w narożniku z szafkami dolnymi.....	138
6.2 Planowanie wyspy kuchennej.....	140
6.2.1 Budowa wyspy .....	141

6.2.2 Planowanie wymiarów wyspy i szafek kuchennych .....	142
6.2.3 Planowanie szafek na wyspie kuchennej .....	144
6.2.4 Wymiary zabudowy wyspy .....	144
6.2.5 Planowanie barku na wyspie .....	145
6.2.6 Planowanie wyspy pod płytę grzewczą .....	146
6.2.7 Materiały na wyspę .....	146
6.2.8 Dodatkowa blenda od strony wyspy .....	148
6.2.9 Oklejanie blatów na wyspie .....	148
6.3 Planowanie półwyspu .....	149
6.3.1 Szafka rogowa na półwyspie kuchennym .....	149
6.3.2 Planowanie szafek na półwyspie kuchennym .....	149
6.3.3 Stolik śniadaniowy na półwyspie .....	151
7. Zasady planowania sprzętu AGD .....	152
7.1 Odczytywanie wymiarów zabudowy .....	152
7.2 Zasady zakupu sprzętu Agd .....	152
7.3 Planowanie lodówki pod zabudowę .....	153
7.3.1 Wysokości lodówki pod zabudowę .....	153
7.3.2 Odczytywanie wymiarów zabudowy .....	154
7.3.3 Rodzaje szaf pod zabudowę lodówki .....	155
7.3.4 Pozycja lodówki pod zabudowę w układzie kuchni .....	157
7.3.5 Wentylacja w lodówce pod zabudowę .....	158
7.4 Planowanie lodówki wolnostojącej .....	160
7.4.1 Ustawienie lodówki wolnostojącej względem ściany .....	160
7.4.2 Planowanie szafek nad lodówką wolnostojącą .....	164
7.4.3 Planowanie lodówki wolnostojącej między szafami .....	165
7.4.4 Szerokość szafki nad lodówką .....	165
7.4.5 Lodówka do obudowy .....	165
7.5 Planowanie lodówki “side by side” .....	166
7.5.1 Uwzględnienie wentylacji dla lodówki w zabudowie .....	166
7.5.2 Zakres otwierania się frontów lodówki .....	168
7.5.3. Głębokość lodówki z frontem .....	168
7.6 Planowanie płyty grzewczej .....	169
7.6.1. Rodzaje i wymiary płyt grzewczych .....	169
7.6.2. Planowanie płyty grzewczej .....	170
7.6.3. Błędne planowanie płyty grzewczej .....	171

7.6.4. Błędne planowanie płyty grzewczej gazowej.....	173
7.7 Piekarnik do zabudowy.....	174
7.7.1 Piekarnik pod blatem, czy w słupku?.....	174
7.7.2. Odczytywanie wymiarów zabudowy.....	175
7.7.3. Wentylacja dla piekarnika.....	177
7.7.4. Przykłady zabudowy piekarnika w słupkach.....	178
7.8 Piekarnik kompaktowy.....	178
7.8.1. Odczytywanie wymiarów zabudowy.....	178
7.8.2. Planowanie piekarnika kompaktowego.....	179
7.9 Mikrofalówka do zabudowy.....	181
7.9.1. Odczytywanie wymiarów zabudowy.....	181
7.9.2. Zabudowa mikrofalówki w zabudowie górnych szafek.....	182
7.9.3. Zabudowa mikrofalówki w słupku.....	183
7.9.4. Zabudowa mikrofalówki w słupku + piekarnik.....	184
7.10 Planowanie zmywarki pod zabudowę.....	184
7.10.1. Rodzaje zmywarek pod zabudowę.....	185
7.10.2. Odczytywanie wymiarów zabudowy.....	185
7.10.3. Zasady planowania zmywarki.....	187
7.11 Planowanie zlewozmywaka.....	189
7.11.1. Rodzaje i wymiary zlewozmywaka.....	189
7.11.2. Pozycja zlewozmywaka na blacie.....	191
7.11.3. Błędy przy planowaniu zlewozmywaka.....	192
7.12 Planowanie pralki w kuchni.....	193
7.12.1. Pralka do zabudowy.....	193
7.12.2. Pralka automatyczna wolnostojąca.....	194
7.13 CHeck-lista do sprzętu AGD.....	196
8. Projektowanie kuchni na wymiar.....	197
8.1 Kiedy rozpocząć proces projektowania kuchni na wymiar?.....	197
8.2 Style w meblach kuchennych.....	198
8.3 Kuchnia otwarta i zamknięta.....	201
8.4 Rodzaje frontów kuchennych.....	202
8.5 Rodzaje blatów kuchennych.....	206
8.6 Rodzaje uchwytów kuchennych.....	208
8.7 Nowoczesne projekty kuchni.....	211
8.7.1. Projektowanie kuchni na tip-on.....	211
8.7.2. Projektowanie kuchni z uchwytami korytkowymi.....	214

9. Ergonomia w kuchni na wymiar .....	219
9.1 Czynniki decydujące o ergonomii w kuchni.....	219
9.2 Trójkąt roboczy w kuchni .....	221
9.3 Pola robocze w kuchni na wymiar .....	222
9.4 Strefy w kuchni na wymiar.....	223
9.5 Odległości w kuchni na wymiar .....	225
9.5.1 Właściwie wykorzystanie wysokości w zabudowie kuchni.....	225
9.5.2 Wysokość do blatu.....	226
9.5.3 Podział wysokości w meblach.....	227
9.5.4 Miejsce i długość blatu roboczego .....	228
9.6 Wpływ wymiarów szafek i zabudowy na ergonomię w kuchni .....	228
9.6.1 Głębokość blatu i szafek górnych.....	228
9.6.2 Wymiar cokołu dolnego.....	229
9.6.3 Wysokość blatu do spożywania posiłków lub stół .....	229
9.7 Rodzaje i układ szafek, a ergonomia .....	230
9.7.1 Korpusy wyższe niż 720 mm.....	230
9.7.2 Szafki górne klapowe .....	231
9.7.3 Kierunek otwierania frontów szafek górnych i dolnych .....	231
9.7.4 Ostatnia szafka górna przy ścianie .....	232
9.7.5 Kierunek otwierania frontów przy ścianie.....	232
9.7.6 Szafki klapowe przy suficie.....	232
9.7.7 Wysokie szafki klapowe .....	233
9.8 Dobór sprzętu AGD i jego wpływ na ergonomię w kuchni.....	234
9.8.1 Lodówka pod zabudowę.....	234
9.8.2 Płyta grzewcza.....	236
9.8.3 Piekarnik w słupku, czy pod blatem? .....	237
9.8.4 Piekarnik kompaktowy, czy piekarnik w standardowy? .....	238
9.8.5 Piekarnik + mikrofalówka .....	238
9.8.6 Szafka pod zlewozmywak .....	239
9.8.7 Zmywarka do zabudowy .....	240
9.9 Wyposażenie szafek kuchennych, a ergonomia w kuchni na wymiar .....	241
9.9.1 Szuflady w kuchni na wymiar .....	241
9.9.2 Ergonomia szuflad .....	241
9.9.3 Szuflada na garnki .....	242
9.9.4 Szuflady koło płyty grzewczej.....	242

9.9.5 Szuflada pod zlewem na tip-on.....	243
9.9.6 Szuflada pod zlewem na elektryczny system otwierania.....	243
9.9.7 Cargo o dowolnej szerokości.....	244
9.9.8 Szuflady wewnętrzne.....	244
9.9.9 Szafa z szufladami.....	245
9.9.10 Szuflada zlewozmywakowa.....	246
9.9.11 Szuflady w cokołach.....	248
9.9.12 Szuflada jako wysuwana tacka.....	248
9.9.13 Kosze do szafki rogowej DR3.....	248
9.9.14 System organizacji szuflad.....	250
9.9.15 System elektrycznego otwierania frontów - servo drive.....	251
9.9.16 Carga do szafek.....	251
9.9.17 Wysuwany blat.....	253
9.10 Jak oświetlenie wpływa na ergonomię w kuchni?.....	253
9.10.1 Rola oświetlenia w kuchni.....	253
9.10.2 Oświetlenie pod szafkami górnymi.....	254
9.10.3 Oświetlenie nad blatem roboczym.....	256
9.10.4 Oświetlenie nad półwyspem, wyspą, barkiem.....	256
9.10.5 Oświetlenie w szafkach.....	257
9.10.6 Oświetlenie w szufladach.....	258
9.10.7 Oświetlenie pod blatem.....	258
9.10.8 Oświetlenie w pod cokołami.....	258
9.10.9 Oświetlenie dekoracyjne w suficie.....	259
10. Instalacje i glazura w kuchni.....	262
10.1 Planowanie gniazdek pod sprzęt AGD.....	263
10.2 Planowanie gniazdek roboczych.....	268
10.3 Planowanie podłączenia do płyty gazowej.....	271
10.4 Planowanie oświetlenia podszafrkowego.....	272
10.5 Planowanie glazury w kuchni.....	274
10.6 Planowanie wentylacji.....	278
10.6.1 Wentylacja grawitacyjna w kuchni.....	278
10.6.2 Wentylacja mechaniczna w kuchni - rekuperacja.....	282
10.6.3 Wentylacja dla sprzętu AGD.....	284
10.6.4 Wentylacja w suficie podwieszanym.....	286
10.6.5 Wentylacja dla zabudowanego grzejnika.....	287



11. Projekt wykonawczy .....	288
11.1. Co to jest i do czego służy projekt wykonawczy? .....	288
11.2 Kiedy należy przygotować projekt wykonawczy?.....	290
11.2.1 Oznaczenia w projekcie budowlanym .....	291
11.3 Wymiary zabudowy w projekcie wykonawczym .....	292
11.3.1 Rzuty ścian.....	292
11.3.2 Rzut z góry.....	294
11.3.3 Rysunek z perspektywy .....	294
11.3.4 Wymiary i elementy w projekcie wykonawczym.....	295
11.4 Dodatkowe wymiary, które ułatwiają montaż.....	297
11.5 Czego, nie trzeba umieszczać w projekcie wykonawczym?.....	302

**Kupuję książkę >>>**