

A konyhák titkai...

Három különböző konyha felújításának története – tanulságokkal.

A konyha, szerencsés esetben – ha nem zsebkendőnyi, ablaktalan helyiség, – a lakás központi helye, a családi és társasági élet központja. Ugyanakkor munkahely is, ráadásul veszélyes, hiszen a háztartási balesetek több mint fele a konyhában történik. Ezt nem szabad figyelmen kívül hagyni, amikor felújításra kerül a sor. Összeállításunkban azt vizsgáljuk, hogyan lehet felújítani a konyhát a helyi adottságok figyelembevételével, a legegyszerűbb, legpraktikusabb, ugyanakkor minőségi módon.

Fraknói András | Homefull Kft.

Szakemberek szerint a konyhai munkafolyamatok – ezzel együtt pedig a konyhai tér – felosztása a következőképpen a legergonómikusabb: hűtés és tárolás – első előkészítés – mosogatás – második előkészítés – főzés. Ez, a konyhabútorok nyelvére lefordítva: a hűtő-, fagyasztószekrény és az alapanyag-tároló szekrény közel egymáshoz és az – előkészítő munkapulthoz. Alatta az első előkészítési folyamathoz, vagyis a feldolgozáshoz, daraboláshoz, tisztításhoz szükséges segédeszközöknek szánt tárolókapacitás.

Következik a mosogatógép és mosogatótálca, utóbbi alatt a szemetessel – majd az újabb, második munkapultra – alatta, fölülte a főzéshez, ízesítéshez, esetleg a tálaláshoz szükséges eszközöknek fenntartott tárolókkal. Végezetül pedig a sütőfőző készülék, az elszívó-berendezéssel.

Igaz ugyan, hogy kevés háziasszony van tisztában az ergonomia tudományával, mégis ösztönösen ráéreznek erre a sorrendre. Ám arra is szomorúan sok pél-

da van, hogy a dizájn oltárán feláldozva a praktikumot, olyan konyhai kialakítás valósul meg, amely – azon túl, hogy szemet gyönyörködtető alkotása lesz a lakásnak, – arra a funkcióra, amire eredetileg szánták (tehát egy igazi konyhának) egyáltalán nem lesz alkalmas...

A lakás legdrágább része

Annak ellenére, hogy ahány lakás, annyi féle konyha, jó ha tudjuk, hogy egy lakás felújításakor fajlagosan a konyha az egyik legdrágább helyiség (a fürdőszoba mellett). Ennek pedig az az oka, hogy a konyhában minden esetben jelen vannak gépészeti berendezések (csapok, főzőkészülékek, mosogatókészülékek stb.), fokozott szükség van az elektromosságra (duglajak, világítótestek, mobil és telepített elektromos háztartási berendezések, amelyek ráadásul többnyire nagyfogyasztók), magas a bútorozottság-aránya, illetve a burkolt felületek mérete is jelentős az alap-

területhez viszonyítva. Így tehát a konyhában minden jelen van, ami egyébként csak részlegesen, helyiségenként elosztva jelenik meg egy lakásban.

Persze konyha és konyha között is óriási különbségek lehetnek, hiszen vannak a hagyományos, külön helyiségben lévő, ajtóval leválasztott főzőhelyiségek, az amerikai konyhák (közös légtérben a konyha és a nappali), a félamerikai konyhák (ahol nem a teljes légtér közös a nappalival, hanem csak egy ajtó nélküli, szűkített keresztmetszetű átjáró van a két helyiség között), az ablakos- és ablaktalan konyhák, a panelkonyhák (ezeknek a méretbeli alakítása okoz komoly nehézséget), a mini, a kis, a közepes és a nagy alapterületű konyhák, stb.

Tervezzük meg!

De a felújítás, átalakítás előtt, első lépésben, a típusától, jellegétől és méretétől függetlenül, mindenképpen javasolt a

1. Panelkonyha – áruházi bútorblokkal



Az egyetlen falra épített, aprócska konyha felett eljárt az idő. A felújítás elsősorban a főzőhelyiség esztétikai megjelenésén igyekezett javítani



Kidobták az öreg bútort, leverték a csempét, felszedték az öreg PVC burkolatot



Az elektromos vezetékeket szerencsére bontás nélkül tudták cserélni, sikerült kihúzni a régi alumínium kábeleket



Azzal, hogy a sarokból kifordították a gáztűzhelyet, értékes lerakó és munkapultot nyertek, alatta pedig plusz tárolót

leendő konyha alapos megtervezése! Ha van rá lehetőség, célszerű a fent említett elrendezést alapul venni, mert ebben az esetben biztos, hogy jól használható, kényelmes konyhánk lesz. Ez a kialakítás persze a helyi adottságok ismeretében, a rendelkezésre álló terület okos kihasználásával megfelelően variálható is, így nem csak I-alakban, de akár L- vagy U-alakban is megvalósítható. A tervezés során megteszi a kockás papír, ceruza, vonalzó és radír, ám több, az internetről ingyenesen letölthető konyhatervező-program is könnyen elérhető, illetve a konyhastúdiók, konyhabútor-áruházak is rendelkezésre állnak ilyen szolgáltatásokkal.

A legjobb megoldás viszont mind közül az, ha egy lakberendező vagy belsőépítész szakember segítségét kérjük, ők ugyanis többnyire pártatlanul, a piac széles spektrumának ismeretében tudnak tanácsot adni (míg a stúdiók, áruházak értelemszerűen csak a saját portfóliójukat tudják megismertetni velünk), és emellett szakmai tapasztalatuk és végzettségük alapján

a színeken, formákon és a felhasználandó anyagok jellegén kívül a konyha műszaki tartalmának pontos meghatározásában is precíz iránymutatást tudnak adni. És hogy ez miért is olyan fontos? Reméljük, az itt következő néhány példa alapján erre a kérdésre is egyértelmű lesz a válasz.

1. Panelkonyha – áruházi bútorblokkal

Első esetünkben (fotók az előző oldalakon) egy budapesti, zuglói panelház 8. emeletén lévő, kb. 70 m²-es lakás, alig 6 m²-es konyhájának megújítására kérétek fel. Megrendelőnk olcsón, jó konyhát szeretett volna. Általánosságban elmondható, hogy a panellakások konyhái méretük alapján a kis-közepes kategóriába tartoznak, és sajnos ennek a megnövelésére alig van lehetőség az iparosított technológiájú házak szerkezete miatt. A korabeli építési technológia jellegzetessége, hogy a vizesblokkok egy egységben kaptak helyet, így a

konyha egyik fala közös a fürdőszobával (esetleg a WC-ével is), és a közöttük lévő, zárt térben futnak a gépészeti nyomó- és ejtóvezetékek, valamint a szellőzést biztosító elszívó-kürtők. Sajnos, emiatt a kialakítás miatt, illetve a vasbeton tulajdonságai miatt általában a panelkonyhák áthelyezése sem lehetséges, hiszen míg a nyomóvezetékeket át lehetne vezetni máshová, a szennyvíz-ejtővezetékeket már jellemzően nem – ugyanakkor viszont az amerikai konyhás kialakítás sokszor megvalósítható, de ehhez mindenképpen kérjük statikus-tervezőmérnök segítségét!

Olykor életveszélyes az elektromos hálózat

Esetünkben a régi bútorok kipakolása, a burkolatok és az öreg szerelvények elbontása után az elektromos hálózatot vettük szemügyre. Sajnos, a 60-as, 70-es években épített házakat messze nem arra az energia-felhasználásra tervez-

ték, mint amik ma jellemzőek egy átlagos családra. Az alumínium vezeték jellemző tulajdonsága, hogy a terhelés hatására fellépő hő következtében a keresztmetszete fokozatosan csökken (az állandó nyúlás-összehúzódás, vagyis a tárgulás-szűkülés miatt), és az egyre kisebb keresztmetszeten átáramló elektromos energia hőtermelése csak egyre fokozza ezt a jelenséget, amíg a vezeték végül elszakad, vagyis elég. Ez a panellakások legfőbb kiváltó oka.

Esetünkben is az összes lebontott szerelvény régen megolvadt, feketén elszíneződött. A konyhai elektromos hálózatot cserélni kellett. Szerencsénkre, a fali csövekben lévő alukábeleket ki tudtuk húzni, és egészen a megszakító-táblától elindulva, saját kismegszakítóval ellátva, egy új rézkábel-hálózatot tudtunk kialakítani a konyhai eszközök számára. Fontos, hogy alumínium és réz kábelt tilos egymással összekötni, így a csak részben kivitelezett csere talán a legrosszabb megoldás mind közül!

A panelkonyhák általános sajátossága és igen nagy előnye, hogy a gépészeti felújításuk nem okoz különösebb gondot, hiszen a központi nyomóvezetékéről történő konyhai leválasztás igen jól szerelhető helyen van (a jól ismert fémlemez rejti, a WC-k háta mögötti kürtőben), így nem jár nehézséggel a teljes ellátóvezeték-szakasz cseréje sem.

Vízvezetékek, közel a végelgyengüléshez

Fontos viszont, hogy ezt semmiképpen ne hagyjuk ki, mert az új konyhát tönkretetheti az eltört, régi csővezetékéből kiömlő víz. Ha összehasonlítjuk a minimális többletkiadást és annak a kárnak a mértékét, amit elkerülhetünk vele, nem kérdés, mit kell tenni. Érdemes a konyhai oldalon egy-egy elzáró sarokszelepet beszerezni a hideg és melegvíz-vezetésekre, így ha a csapteleppel vagy a mosógéppel történe valami, nem kell az egész lakást vízteleníteni.

Átlagkonyha – kis trükkökkel feldobva

Az elektromos hálózat cseréje után következhetett az új hideg- és melegburkolatok beépítése, a festés, végül pedig az új konyhabútor beszerelése. Ebben a konyhába egy készen kapható, úgynevezett blokk-konyhát építettünk be, amely remek ár-érték arányt képvisel. Más kérdés azonban, hogy a minőségi színvonal meg sem közelíti egy méretre készített konyháét, de előnyére legyen mondván, hogy az ára sem.

És persze egy kis kreativitással, egy-két jó ötlettel az ilyen blokk-konyhák is nagyszerűen feldobhatók. Kiegészítőként vízvetőt szereltünk fel, a kifordított gáztűzhely helyére munkalap került. Ezzel lényegesen több lerakóhely keletkezett a helyiségben. Ezzel viszont a mosogató melletti munkafelület teljes egészében előkészítő felületként használható. A háziasszony komfortérzetét a tűzhely fölé szerelt lámpa is növeli.

2. Panelkonyha – helytakarékos bútorblokkal



Az öreg gáztűzhelyet modern gázfőzőlap váltotta fel. Fölé páraelszívó is került



A régi konyhában a túlnyúló munkalap miatt a tűzhely és szekrény közti rés tisztíthatatlan volt



A felújítás során radiátort, sőt ablakot is cseréltek



Praktikus a világítás: a felső szekrény alá szerelt lámpasorban konektorok is vannak és nem kellett falat sem bontani



A szerkezet nem olcsó, de minden centit kihasznál. Az ajtó nyitása kitolja a sarokból a rácspolcokat

2. Panelkonyha – helytakarékos bútorral

Második példánkban egy hasonló alapterületű konyhát szeretnénk bemutatni, amelyet egy budapesti, angyalföldi, négyemeletes panelházban alakítottunk ki. Ebben az esetben megrendelőnk egy maximális helykihasználású, egyedi gyártású konyhabútort kért tőlünk, mosogatógéppel. Bonyolította a munkát, hogy megbízónk páraelszívó-berendezést is szeretett volna. Panellakások esetén ennek van egy igen egyszerű módja, a gyárilag szerelt szellőző, amely a helyiségben eredetileg egy manuálisan állítható, elzárható légszeleppel lett kiegészítve. Sajnos azonban, ezt a központi elszívó-rendszert a társasházak rendszerint rettenetesen elhanyagolták, így amellet, hogy a tetőn lévő szellőzőmotorok legtöbbje működésképtelen, maga a szellőzőkürtő is eldugult, átjárhatatlanná vált. Ez tűzvédelmi szempontból is igen veszélyes, a panelhá-

zakban a tüzek függőleges irányú terjedésében az elzsírosodott konyhai szellőzőkürtők játszik a főszerepet. Ebben a házban a kürtők működő központi ventilátorai nélkül a szagelszívó-berendezésekben lévő motorok nem tudják a helyiségből elszívott levegőt a tetősík fölé kinyomni, így azok a szellőzőcsőben megrekedve, kihűlve, a légnyomás-változások következtében visszaáramlanak a konyhákba, vagy az egyik felettünk lakó szomszéd konyhájába.

Páraelvezetés a külső falon át

Ezért azt a megoldást választottuk, hogy a kültér felé eső oldalfalban bontottunk egy nyílást, és kiveztették az elszívott levegőt a szabadba. Ilyenkor is illik a szomszéd nyílászáróitól 60-80 centiméteres védőtávolságot tartani! Gáztűzhely esetén minimálisan 75 centiméteres távolságot kell megtartani az elszívótól. Ahol fo-

kozott légzárású ablakokat szereltek be, ott az ablaktestbe egy automata szellőztető egység kell, mert zárt ablak esetén oxigénhiány lép fel a helyiségben, amely rosszul érez, ájulást okoz, illetve elaludhat a gázláng...

Pultvilágítás, falbontás nélkül

Amikor végeztünk a burkolással és a festéssel, kezdődött az új, méretre gyártott konyhabútor beszerelése. Megrendelőnk a konyhai munkafelületek megvilágítására a felső szekrény alatt elhelyezett kompakt elektromos ellátórendszert választott. A háromszög keresztmetszetű elemekből álló sorozat, tartalmaz gyengeáramú világítótesteket és dugaljakat is. Az elemek speciális csatlakozókkal illeszthetők össze, így egy hézagmentes, homogén felületet kapunk. Legnagyobb előnye, hogy nem igényel falon belüli vezetékeztést, így a panelkonyhákban ez egy remek megoldás!

Kihasznált holt terek, szekrény a sarokban

A számtalan konyhai eszköz, berendezés tárolására, a sarokszekrény maximális kihasználásával találtunk egy jó megoldást, a forgatható-kihúzható szekrény-belső formájában. Ez a megoldás ugyan nem tartozik az olcsó lehetőségek közé, de olyan helyeket, területeket is hasznossá tud tenni, amik egyébként csak üresen tátonganának az egyébként szűkös konyhában!

3. Egyedi konyha – tömör fa bútorral

Végezetül álljon itt egy Budapesthez közeli családi ház konyhájának a története, amelyet a megrendelő előzetes tervei alapján, tömör fából, egyedi méretre gyártva, polírozott, lakkozott felülettel készítettünk el. A rendelkezésre álló kicsi alapterület miatt nagyon helytakarékosan kellett eljárunk, így a felső ele-

mek a mennyezetig érnek, a sarokszekrény pedig speciális belső szerkezetet kapott. Mivel ez az épület betongerendős-kerámia-béléstestű fűdém szerkezetű, komoly nehézséget itt a mennyezeti lámpa áthelyezése okozott, hiszen a mennyezetet nem lehetett megvésni. Így itt, egy bútorral azonos anyagú és színű, üreges belső szerkezetű fagerendát erősítettünk a mennyezetre, amelyben át tudtuk vezetni az elektromos kábelt az új helyre. A kicsi alapterület miatt alaposan át kellett gondolni, hány konyhai berendezést építsünk be, hiszen a főzőlap, a sütő, a hűtőgép és a mosogatógép mellett aligha fért volna el a mikrohullámú sütő.

Beépített kombi mikró az alsó szekrényben

Szerencsére egyes gyártók már a piacra dobtak olyan kombi készülékeket (beépíthető- és szabadon álló kivitelben is), amelyek egy berendezésben egyesítik a mikró és a hagyományos sütőt, renge-

teg értékes helyet spórolva ezzel az apró konyhával rendelkező háziasszonyoknak. Ilyen készüléket építettünk be a sütő helyére. Helytakarékos a 45 centiméter széles mosogatógép is. A bontást azonnal követhette az új hidegburkolatok beépítése, a festés és az előre legyártott bútor helyszíni összeállítása és beszerelése.

Olykor a drágább megoldás az olcsóbb

Átalakítás, felújítás előtt álló konyhánál elsősorban mindenkinek a pénztárcája határozza meg, hogy milyen terveket kezdhet szövögetni, de körültekintő tervezéssel, az alapvető ergonómiai szempontok betartásával, illetve a piacon elérhető műszaki és esztétikai megoldások alapos megismerésével kitűzhető a cél, hogy a konyha ne csak egy otthoni munkahely, ne csak otthonunknak egy átlagos része, hanem a lakásunk mindenki által nagyon szeretett gyöngyszeme legyen! Csak egy kis odafigyelés kell.

3. Egyedi konyha – tömör fa bútorral



A tömör fa frontokkal készült, egyedi konyhabútorba beépített mosogatógép is került. Némi kompromisszum volt az alsó szekrényembe épített, gyorsfűtésre alkalmas mikró



A konyhabútort asztalosüzemben gyártották le és a helyszínen szerelték



A konyha használhatóságát javítja a magasan elhelyezett ablak. Alatta helyezték el a mosogatót



A tömörfa ajtók többrétegű lakkozást kaptak. A spotokat egy ál-mestergerendára szerelték