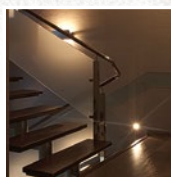
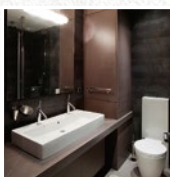


ARANŻACJE WNĘTRZ

Jacek Niezgoda

- Zasady projektowania wnętrz
- Kolorystyka i oświetlenie
- Ergonomia



Jacek Niezgoda

ARANŻACJE WNĘTRZ

• Zasady projektowania wnętrz • Kolorystyka
i oświetlenie • Ergonomia



Jacek Niezgoda

Architekt wnętrz, designer.
Prowadzi biuro projektowania
architektury wnętrz ARTDESIGN
www.artdesign.pl

Rozmowa z Jackiem Niezgoda

autorem książki, architektem wnętrz,
właścicielem ARTDESIGN architektura wnętrz.

Czym zajmuje się Pańskie biuro?

ARTDESIGN to autorskie biuro projektowania wnętrz prywatnych, użytkowych i publicznych. Współpracujemy z klientami indywidualnymi oraz firmami i instytucjami, proponujemy rozwiązania praktyczne i funkcjonalne, a równocześnie oryginalne i eleganckie.

Zawodowo zajmuje się Pan projektowaniem wnętrz, co zawiera profesjonalny projekt?

W naszym biurze inwestor otrzymuje projekt kompleksowy, a jego podstawą jest dogłębna analiza układu przestrzeni wnętrza oraz zaproponowanie rozwiązań i zmian, które w maksymalnym stopniu spełnią oczekiwania estetyczne i użytkowe przyszłych mieszkańców.

Jak wygląda praca nad projektem?

Każdą przestrzeń analizujemy od podstaw, szukamy najlepszych pomysłów, nie ulegamy szablonowym i łatwym rozwiązaniom estetycznym. Proponujemy kompleksowy projekt od A do Z, od zmian w układzie wnętrza do projektu kolorystyki i doboru dodatków. Nad projektem pracujemy tak długo, wprowadzając poprawki i sugestie inwestora, aż spełni w całości jego oczekiwania. Oczywiście projekt dostosowany jest do budżetu określonego przez klienta.

Jakie są korzyści ze współpracy z Pańskim biurem?

To ścisła współpraca z inwestorem aż do zakończenia inwestycji, konsultacje na każdym etapie, brak błędów i kosztownych przeróbek, solidne i sprawdzone ekipy wykonawców, dostęp do designerskiej oferty wyposażenia i dodatków, wspólne wizyty w salonach sprzedaży oraz nadzór nad całością prac. Ponadto oszczędność czasu i wysokie rabaty w salonach wyposażenia wnętrz.

Co wyróżnia projekty ARTDESIGN?

Każda przestrzeń jest dla nas wyzwaniem i inspiracją, co sprawia, że nasze projekty są bogate w nowatorskie rozwiązania, zaskakujące połączenia materiałów i autorskie koncepcje estetyczne. Tworzymy wnętrza odkrywcze i wyrafinowane, a zarazem harmonijne i ponadczasowe, w których widoczna jest dbałość o każdy detal, jakość materiałów i precyzję wykonania. Kilkunastoletnie doświadczenie, konsekwencja w realizacji projektu, pilnowanie ram finansowych oraz bezkompromisowy nadzór autorski są gwarancją naszego sukcesu i satysfakcji inwestorów.

Zapraszam do współpracy
Jacek Niezgoda

ARTDESIGN wnętrza | architektura | design
ul. Wyrwy-Furgalskiego 1, Kraków
tel. 603 910 911, 603 911 912
e-mail: biuro@artdesign.pl
www.artdesign.pl

artdesign
architektura wnętrz

SPIS TREŚCI

WSTĘP

4

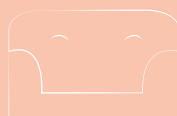
KUCHNIA

6



SALON

34



ŁAZIENKA

42



PRZEDPOKÓJ

51



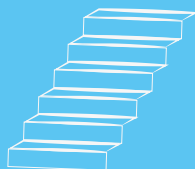
DOM PRZYJAZNY
DZIECKU

55



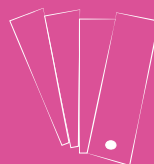
SCHODY

67



KOLOR

75



TAJEMNICE
OŚWIETLENIA

89



PODŁOGA

105



TAPETY, TKANINY
MEBLE

113



AKUSTYKA
WNĘTRZA

121



MAŁE WNĘTRZA

129



STYL ARANŻACJI
WNĘTRZ

135



WSTĘP

PIĘKNE WNĘTRZA TO PRZYJEMNOŚĆ ŻYCIA I RADOŚĆ Z UŻYTKOWANIA PRZESTRZENI DOMOWEJ. KAŻDY MOŻE ZAPROJEKTOWAĆ EFEKTOWNE MIESZKANIE, WYMAGA TO JEDYNIIE WYZWOLENIA KREATYWNOŚCI I TWÓRCZEGO MYŚLENIA. TO ZADANIE POLEGAJĄCE NA HARMONIJNYM ŁĄCZENIU WZORÓW I TWORZENIU PRZESTRZENI WYPEŁNIONEJ FORMĄ, KSZTAŁTEM, ŚWIATŁEM I KOLOREM.

Książka zawiera wiele rad, jak harmonijnie i funkcjonalnie zaprojektować przestrzeń, aby była wysmakowana, komfortowa i spełniała nasze oczekiwania. Pomaga odkryć nasze preferencje i potrzeby oraz dostosować typowe rozwiązania ergonomiczne i estetyczne do układu przestrzennego domu lub mieszkania. Współczesne wzornictwo i trendy są niezwykle zróżnicowane, mieszają i twórczo łączą epoki, style i funkcje, pozwalając każdemu bawić się konwencjami i odważnie przekształcać obowiązujące nurty.

Aranżacja wnętrz to zabawa formą, światłem i kolorem. To fascynujące wyzwanie, pozwalające na poszukiwanie ulubionych stylów, odkrywanie bogatego świata dodatków, rozwijanie wrażliwości estetycznej. Wystarczy odrobina wiedzy o stylach, podstawowych zasadach funkcjonalnych, doboru kolorów i kompozycji oraz pasja, radość tworzenia i wyobraźnia. Przedstawione tu zasady tworzą rzetelną bazę do samodzielnego urządzania mieszkań i domów. Jednak przede wszystkim nie obawiajmy się eksperymentów, przekraczania obowiązujących schematów, zawierzenia własnej intuicji i gustowi – tylko tak stworzymy wnętrza, które będą odzwierciedlać nasze potrzeby, styl życia i osobowość.



KUCHNIA

KUCHNIA JEST JEDNYM Z NAJWAŻNIEJSZYCH MIEJSC W DOMU – ZAZWYCZAJ UŻYTKUJEMY JĄ INTENSYWNIWIE PRZEZ KILKANAŚCIE LAT, A BŁĘDY POPEŁNIONE NA ETAPIE PROJEKTOWYM BYWAJĄ KŁOPOTLIWE W CODZIENNYM ŻYCIU I TRUDNE DO NAPRAWIENIA. ZAPROJEKTOWANA W NIEPRZEMYŚLANY SPOSÓB SPRAWI, ŻE BĘDZIEMY ZMĘCZENI ZBYT DUŻYMI ODLEGŁOŚCIAMI PRZEMIERZANYMI MIĘDZY LODÓWKĄ I ZLEWEM, ZIRYTOWANI UTRUDNIONYM DOSTĘPEM DO DROBNEGO SPRZĘTU AGD, POOBIJANI I UTYSKUJĄCY NA WIJĄCE SIĘ W NIEŁADZIE KABELE ELEKTRYCZNE. W ZAPLANOWANIU KUCHNI MARZEŃ – PIĘKNEJ, FUNKCJONALNEJ, ODPOWIADAJĄCEJ NASZYM POTRZEBOM – POMOŻE KILKA PROSTYCH ZASAD.

WYSPA TO DOSKONAŁE FUNKCJONALNIE ROZWIĄZANIE KUCHNI. WYPOSAŻONA ZE WSZYSTKICH STRON W SZAFKI I SZUFLADY MOŻE SPEŁNIAĆ ZADANIA PODRĘCZNEJ SPIŻARNI ORAZ MIEJSCA DO PRZECHOWYWANIA WIELU PRZYDATNYCH W KUCHNI RZECZY

PRZED WBICIEM ŁOPATY – KIEDY ZACZAĆ?

Najlepiej zacząć myśleć o kuchni już na etapie tworzenia projektu domu lub w przypadku mieszkania – na wczesnym etapie deweloperskim. Tylko wówczas kuchnia będzie w pełni odpowiadała naszym potrzebom i przyzwyczajeniom: uzyska odpowiednią lokalizację na planie domu, pożądane usytuowanie względem stron świata, odpowiednią powierzchnię, możliwość stworzenia podręcznej spiżarni, połączenia z jadalnią lub salonem, optymalną bliskość od wejścia do domu i garażu, rozplanowanie potrzebnych przyłączy i instalacji.

Etap projektowania domu to właściwy moment, aby zastanowić się nad naszymi oczekiwaniami i rozważyć kilka zasadniczych kwestii dotyczących kuchni.

Lokalizacja na planie domu:

wygodne usytuowanie względem pozostałych pomieszczeń, zapewniające sprawną komunikację i ułatwiające codzienne czynności. W bezpośrednim sąsiedztwie lub w pobliżu kuchni powinny się znaleźć:

- przedpokój lub hol z wejściem do domu i do garażu, co usprawni codzienne przenoszenie zakupów spożywczych;
- jadalnia lub część salonu, w której spożywamy posiłki;
- spiżarnia, w której przechowujemy zapasy i półprodukty potrzebne do gotowania i przyrządzania posiłków;
- taras, na którym urządzamy letnie przyjęcia lub spędzamy leniwe wieczory.

Orientacja względem stron świata:

za najkorzystniejsze uznaje się usytuowanie wschodnie lub północne, które chroni przed nadmiernym nagrzewaniem się pomieszczenia i zapewnia przyjemny chłód potrzebny w kuchni narażonej na wysokie temperatury podczas gotowania i pieczenia.



Widok z okna:

umożliwiający kontrolę nad furtką i strefą wejścia do domu lub nad częścią ogrodu z miejscem zabaw dzieci.

Wielkość:

powierzchnia, odpowiadająca naszym przyzwyczajeniom. Warto sobie odpowiedzieć na pytania: czy dużo gotujemy, czy kuchnia jest raczej miejscem podgrzewania gotowych dań, czy w kuchni rządząmy niepodzielnie i autorytarnie, czy spędzamy w niej czas z rodziną lub znajomymi, czy miejscem spożywania posiłków będzie jadalnia czy stół w kuchni, czy chcemy otworzyć kuchnię na salon lub jadalnię – w tym przypadku kuchnia może być mniejsza, czy planujemy kuchnię zamkniętą, która wymaga większej powierzchni?

NAJPIERW POMYŚL, POTEM DZIAŁAJ

Dobrze zaprojektowana kuchnia to nie tylko atrakcyjne rozwiązania estetyczne, prawidłowe rozmieszczenie punktów oświetleniowych, dobór kolorów i materiałów wykończeniowych, ale przede wszystkim odpowiednie rozwiązania funkcjonalne i ergonomiczne, dopasowane do potrzeb i przyzwyczajeń użytkowników. Przed przystąpieniem do projektowania kuchni należy dokładnie określić potrzeby i nawyki związane zarówno z estetyką wnętrza, jak i doświadczeniami i przyzwyczajeniami przyszłych mieszkańców dotyczącymi gotowania i korzystania z urządzeń kuchennych. Błędy popełnione na tym etapie sprawią, że poniesiemy dodatkowe koszty przeróbek instalacji, a kuchnia będzie niewygodna i nieprzystosowana do potrzeb lokatorów. Nie wszystkie błędy popełnione na tym etapie uda się później naprawić!

Warto zastanowić się nad kilkoma aspektami.

Wybór stylu:

przemyśl, w jakim stylu chcesz zaprojektować kuchnię, a po podjęciu decyzji bądź konsekwentny – nie ma nic gorszego niż chaotyczne mieszanie wielu stylów.

Charakter aranżacji pozostałych pomieszczeń:

pamiętaj, że aranżacja kuchni, szczególnie otwartej, nie powinna odbiegać od charakteru pozostałych pomieszczeń.

Potrzeby i przyzwyczajenia mieszkańców:

zastanów się, czy dużo czasu spędzasz w kuchni, czy dużo gotujesz, czy raczej podgrzewasz gotowe produkty



Aranżacje wnętrz

Sposób życia mieszkańców:

jeśli kuchnia to centrum twojego życia rodzinnego, w którym przebywa równocześnie wiele osób, powinna mieć odpowiednią wielkość. Wybierz układ z wyspą, w której zamontujesz płytę kuchenną pozwalającą na łatwy dostęp do strefy gotowania i wspólne przyrządzanie posiłków. Jeśli podczas gotowania lubisz mieć kontakt z domownikami i chcesz uczestniczyć w życiu rodziny, otwórz kuchnię na salon lub jadalnię. Gdy kuchnia to twoje królestwo, w którym niepodzielnie rządysz, a sprzątanie zostawiasz innym lub odkładasz na później, zdecyduj się na kuchnię zamkniętą.

Sprzęt AGD:

wybierz odpowiedni sprzęt, szczególnie w sytuacji, kiedy zamawiasz meble na wymiar. Przemyśl, z jakich urządzeń najczęściej korzystasz – powinny się one znaleźć w pobliżu głównego blatu roboczego.

Instalacje:

zastanów się, jakie sprzęty będą ci potrzebne, wyznacz dla nich miejsce oraz odpowiednią lokalizację, dopływu wody, podłączenie gazu, liczbę gniazdek elektrycznych itp.

Oświetlenie:

poza oświetleniem głównym rozplanuj dodatkowe punkty świetlne, doświetlające główne blaty robocze, strefy przygotowywania posiłków, miejsca, w których umieszczone będą sprzęty AGD.

Częstotliwość zakupów i liczba przechowywanych w kuchni produktów:

przemyśl, jak często robisz zakupy, czy potrzebujesz dużo miejsca na przechowywanie żywności (świeżej

i półproduktów), a w konsekwencji, jak dużej lodówki potrzebujesz i ile miejsca musisz przeznaczyć na zapasy w szafkach lub spiżarni (a może masz spiżarnię lub piwnicę i tam możesz przechowywać część produktów?).

Styl życia i zwyczaje związane z gotowaniem:

najważniejsze kwestie do przemyślenia to: wielkość rodziny, częstotliwość gotowania i korzystania z kuchni, gotowanie na zapas i przechowywanie gotowych potraw w lodówce. Przeznaczenie kuchni – tylko do przygotowywania posiłków lub również jako miejsce ich spożywania – determinuje wybór sprzętów kuchennych, np. większej płyty kuchennej, większej lodówki, wymusza większą długość blatów roboczych.

Czynniki związane z głównym użytkownikiem kuchni:

leworęczność nakazuje inne ustawienie stref pracy, wyższy lub niższy od typowego wzrost modyfikuje wysokość blatów.

Charakterystyka pomieszczenia:

powierzchnia i kształt kuchni, liczba, rozmieszczenie oraz wymiary drzwi i okien, wysokość parapetów wpływają na możliwe rozwiązania funkcjonalne, wybór układu mebli, możliwość wykonania wyspy kuchennej lub kącika jadalnianego.

A na koniec określ budżet.



MIEJSCA
NARAŻONE
NA USZKO-
DZENIA I ZA-
BRUDZENIA
NALEŻY ZA-
BEZPIECZYĆ
OKŁADZINĄ
Z PŁYT LUB
SZKŁA



BLAT
POWINEN BYĆ
WYKONANY
Z MATERIAŁU
ODPORNEGO
NA USZKODZE-
NIA I TRWAŁE
ZAPLAMIENTA



ZBYT WYSOKO ZAWIESZONE
SZAFKI UNIEMOŻLIWIĄJĄ
KORZYSTANIE Z NICH PRZEZ
OSOBY NIŻSZEGO WZROSTU

KUCHNIA OTWARTA

.....

AKTUALNE TRENDY W PROJEKTOWANIU WNĘTRZ ZMIERZĄ DO OTWIERANIA PRZESTRZENI DZIENNEJ, UMOWNEGO WYDZIELANIA STREF POPRZECZ OKREŚLENIE ICH FUNKCJI, A NIE PRZECZ ZAMYKANIE ŚCIANAMI. DZIĘKI TEMU ZABIEGOWI W STREFIE DZIENNEJ, NA KTÓRĄ NAJCZĘŚCIEJ SKŁADA SIĘ SALON, JADALNIA I KUCHNIA, TWORZYMY WRAŻENIE PRZESTRONNOŚCI, SWOBODY I ŚWIATŁA, A DOMOWNICY ZYSKUJĄ MOŻLIWOŚĆ WSPÓLNEGO SPĘDZANIA CZASU I SWOBODNEGO KONTAKTU NAWET PODCZAS WYKONYWANIA CODZIENNYCH CZYNNOŚCI.

.....

IDEALNE DO UTRZYMANIA
CZYSTOŚCI NA PŁASZCZYŹNIE
ROBOCZEJ SĄ ZLEWOZMYWAKI
PODKLEJANE POD BLATEM

.....



OTWARTA CZY ZAMKNIĘTA? KUCHNIA CZĘŚCIOWO OTWARTA

Najprostszym sposobem otwarcia kuchni jest zlikwidowanie ścian pomiędzy kuchnią a salonem lub kuchnią a jadalnią, zyskujemy wówczas – szczególnie w małych domach i mieszkaniach – wrażenie większej przestrzeni. Takie rozwiązanie wymaga jednak samodyscypliny w utrzymaniu ładu na blatach roboczych i sprzątaniu po przyrządzeniu posiłków. Jeśli nie jesteśmy rygorystycznymi czyściochami, strefę głównego blatu roboczego oraz umywalk możemy zasłonić przed niepożądanymi spojrzeniami poprzez zastosowanie kilku rozwiązań:

Wyspa lub półwysp:

jeśli mamy miejsce na wyspę, możemy umieścić w niej zlewomywak lub główny blat roboczy, a część

frontową wyspy podnieść przysłaniając w ten sposób widok z salonu na nieporządek.

Podwyższony blat lub barek:

na granicy kuchni i salonu można zastosować wyższy barek, który przysłoni robocze fragmenty kuchni.

Szyba lub niski murek:

widok na najbardziej nieporządną część kuchni można przysłonić wąską półprzezroczystą lub wypaskowaną taflą szyby rozciągającą się od podłogi do sufitu albo niskim murem zasłaniającym blaty robocze, za którym umieścimy stół kuchenny.

Ścianka działowa:

w małym mieszkaniu od strony kuchni możemy powiesić na niej szafki lub ustawić stół, a od strony salonu telewizor lub regał na książki.

Przesuwne drzwi:

na co dzień pozostają otwarte, a nawet niewidoczne, schowane w ścianie, a w sytuacjach awaryjnych szybko można je zamknąć, ograniczając widok z części reprezentacyjnej domu. To rozwiązanie trzeba przewidzieć już na etapie projektowania domu, ponieważ drzwi przesuwne (nawet łamane) potrzebują skonstruowania specjalnej kieszeni oraz odpowiednio dużo miejsca, aby wsunąć je w ścianę. Otwarte przejście szerokości otworu drzwiowego sprawi, że część kuchni będzie niewidoczna, a równocześnie nie stracimy kontaktu z gośćmi czy domownikami.

Mobilna przesłona:

oryginalny parawan, designerski ogromny fotel lub rzeźba zasłonią rozgardiasz w kuchni, stając się wyrazistym elementem dekoracyjnym. Wbudowanie wyposażenia kuchni we wnękę częściowo ukryje blat roboczy, szafki i sprzęt kuchenny, usuwając je z zasięgu wzroku.

Spójna aranżacja:

dzięki zastosowaniu w części kuchennej i dziennej podobnych materiałów i kolorystyki, kuchnia wizualnie wtopi się w salon i nie będzie przyciągała spojrzeń. Ograniczając intensywne kolory w kuchni, a stosując barwne plamy w salonie, osiągniemy zamierzony efekt – spojrzenia gości będą się kierować w stronę salonu.



GDZIE KOŃCZY SIĘ KUCHNIA, A ZACZYNA SALON

Decydując się na otwarte przestrzenie, koniecznie zachowajmy spójność stylistyczną całości. Podczas urządzania mieszkania, zazwyczaj przeglądamy magazyny wnętrzarskie, odkrywamy wiele możliwości, podobają nam się różne, często wykluczające się style aranżacji. Nie dajmy się uwieść mnogości rozwiązań, wybierzmy dominujący styl i konsekwentnie go realizujemy. Kuchnia w stylu prowansalskim, salon high-tech i rustykalna jadalnia są nie do pogodzenia w jednej, otwartej przestrzeni. Unikajmy także mieszania stylów w jednym pomieszczeniu. Otwarta strefa dzienna obejmująca kuchnię, jadalnię i salon, powinna być zaaranżowana w jednym stylu, bez wyraźnego rozróżnienia, dlatego zastosujemy spójną kolorystykę, podobne materiały wykończeniowe, podziały i oświetlenie. Najczęściej jedynym elementem rozgraniczającym obie strefy jest blat, barek, wyspa lub stół. Kuchnię można też wydzielić poprzez zastosowanie innego niż w salonie wykończenia podłogi, np. płytek w kuchni i drewna w salonie, należy jednak pamiętać, aby różnice nie były zbyt duże, jednolita wizualnie płaszczyzna podłogi powiększa optycznie wnętrze. Meble kuchenne powinny być w podobnej lub identycznej kolorystyce i stylu, jak meble w salonie. W kuchni otwartej sprawdzą się sprzęty AGD do zabudowy, ponieważ ich ukrycie sprawia, że kuchnia zbliży się charakterem do salonu. Drobne sprzęty AGD lub ciąg blatów roboczych można ukryć pod wysuwaną roletą lub przesuwным frontem.

Pełne i zamknięte fronty meblowe:

powtarzalny rytm zamkniętych frontów szafek wprowadza wizualny ład i harmonię, rezygnacja z otwartych półek wymusi chowanie sprzętów i zastawy do szaf. Stojące na półkach przyprawy, książki i drobiazgi dają wrażenie nieładu, im mniej przedmiotów znajduje się na półkach i blatach, tym bardziej uporządkowana i czysta wydaje się kuchnia.

Lokalizacja na planie domu:

odpowiednie usytuowanie kuchni na planie domu, poza główną osią salonu, sprawi, że kuchnia – choć otwarta – pozostanie ukryta na uboczu, z wnętrzem niewidocznym z salonu.

ZALETY KUCHNI OTWARTEJ

Optyczne powiększenie pomieszczeń:

otwarcie kuchni na salon to idealne rozwiązanie dla małego metrażu, ponieważ niewielki pokój dzienny wzbogacony o powierzchnię otwartej kuchni zyskuje przestronność oraz dodatkowe doświetlenie.

Lepsza funkcjonalność:

zamiast dwóch stołów – podręcznego, na szybkie posiłki w kuchni i większego dla całej rodziny w salonie – można zaplanować jeden wygodny stół między kuchnią a salonem, przy którym możemy zjeść szybkie przekąski, jak i z powodzeniem przyjmować gości. Bezpośrednie połączenie z pokojem dziennym i bliskość stołu ułatwiają podawanie posiłków i sprzątanie, a brak barier – poruszanie się między strefami.

Wspólne spędzanie czasu:

otwarte przestrzenie sprzyjają rozmowom podczas wykonywania codziennych czynności, zachęcają do wspólnego gotowania, dają możliwość uczestniczenia w życiu rodziny podczas gotowania. Przygotowywanie posiłków nie eliminuje kucharza z życia rodzinnego ani towarzyskiego, nie musi on co chwilę wychodzić, aby nadzorować dania gotujące się na płycie lub potrawy w piekarniku. Osoba przygotowująca posiłki może rozmawiać z gośćmi, spoglądać na telewizor czy nadzorować bawiące się dzieci.



Wielofunkcyjność:

dzięki większej wspólnej powierzchni i mobilnemu wyposażeniu przestrzeń staje się bardziej elastyczna, można łatwo przesuwać jej granice i dostosować do aktualnych potrzeb, stół może służyć również jako miejsce do pracy lub odrabiania lekcji, wspólnych gier z dziećmi, nieskrępowanych rozmów z przyjaciółmi podczas gotowania.

Możliwość zastosowania efektownych rozwiązań estetycznych:

otwarcie kuchni stwarza szansę wyeksponowania atrakcyjnej formy barku lub wyspy, ozdobnego okapu, designerskiej lodówki lub drobnych gadżetów.

