



# ГАЙД ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ПЛАНИРОВАНИЮ КУХНИ

---

1. основы эргономики
2. механизмы
3. конструктивные особенности
4. встраиваемая техника
5. спецификация кухни в дизайн-проекте
6. сопряжения с отделкой
7. электрика
8. сантехника
9. вентиляция



---

Чемелова Кристина

@CHEMELOVA.DESIGN

# ОСНОВЫ ЭРГОНОМИКИ

---

**Эргономика кухни - это основа создания удобного, функционального, безопасного пространства для человека**

В этом блоке разберем габаритные отметки при проектировании кухни:

- высота модулей: нижние базы, навесные шкафы, фартук
- ширина модулей: стандартные размеры
- глубина модулей: стандарты и удобство

Основываясь на этих параметрах, вы сможете спроектировать удобную эргономичную кухню под конкретного человека.

**Что касается принципов размещения основных рабочих зон на кухне, рекомендуем изучить материалы книги Э.Нойферта "Строительное проектирование", раздел "Кухни"**

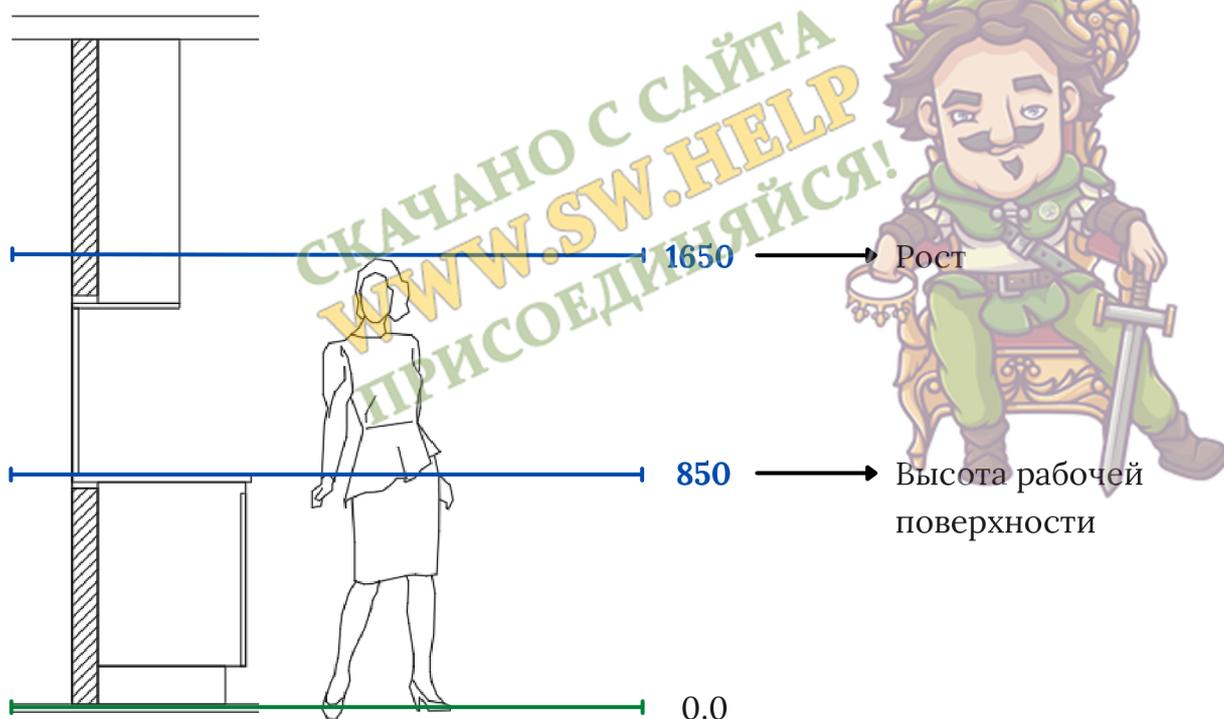
## ВЫСОТА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Удобную высоту мы определяем в соответствии с ростом человека, который будет пользоваться кухней. Идеально угадать высоту почти невозможно, поскольку в семье (включая взрослых и детей) все очень разного роста.

Однако правильнее проанализировать запросы клиента и выяснить, кто чаще готовит, кто больше времени проводит на кухне - и сосредоточиться на удобстве этого человека.

- Существуют разные формулы расчета правильной высоты рабочей поверхности, например:  $h \text{ кухни} = \text{рост человека} * 5 / 8 - 150 \text{ мм}$ . Например, для человека ростом 1700мм высота кухни составит  $1700 * 5 / 8 - 150 = 912 \text{ мм}$ .
- Или высота кухни измеряется высотой положения локтя человека - 150 мм. (см.следующий лист)

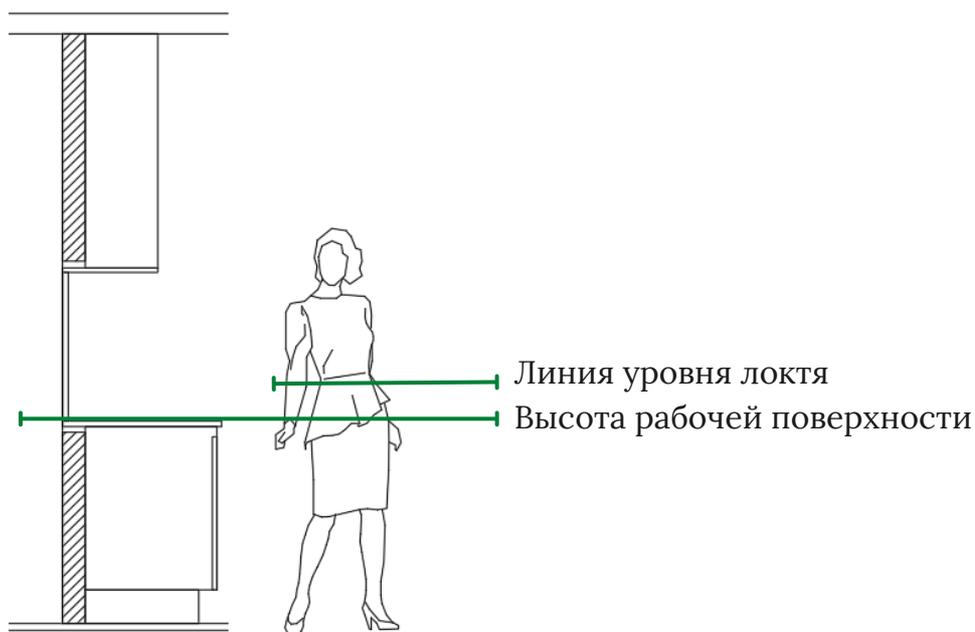
Каких стандартов придерживаемся мы в нашей практике: для людей ростом 170 и ниже мы ставим столешницу на уровне 850-870 мм, для людей ростом выше 170 - 900-920 мм



## ВЫСОТА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

---

**Рабочая зона - наиболее часто взаимодействующая с человеком горизонтальная поверхность кухни, столешница**



Когда локоть человека в спокойном состоянии располагается чуть выше уровня рабочей поверхности кухни (**около 100-150 мм**), достигается наиболее эргономичное положение для готовки: удобно резать, мыть, мешать, производить прочие сопутствующие манипуляции

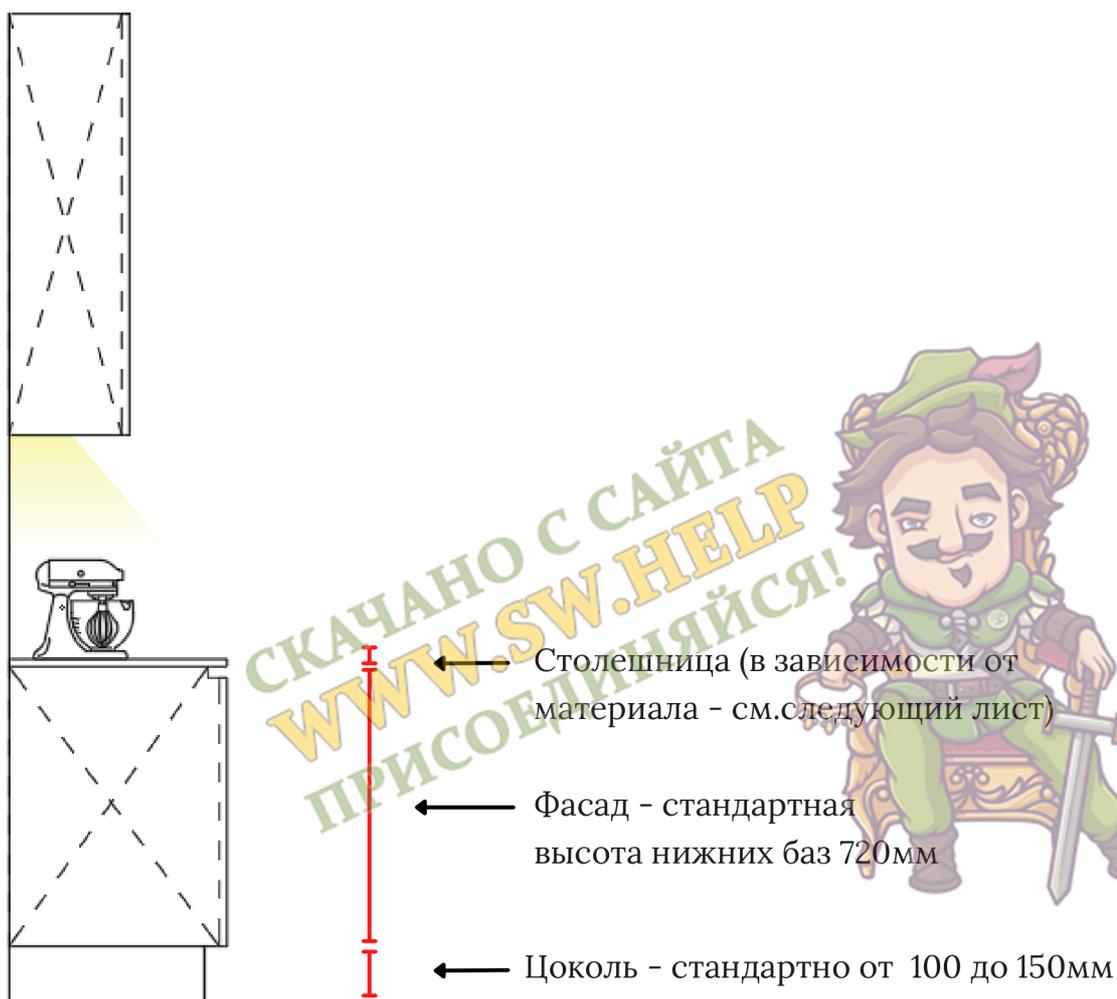
## ВЫСОТА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

---

**Если вы понимаете конструкцию и стандартные размеры цоколя, фасадов и столешниц - вы сможете точно регулировать габаритные отметки в рамках фабричных решений**

Высота рабочей поверхности складывается из:

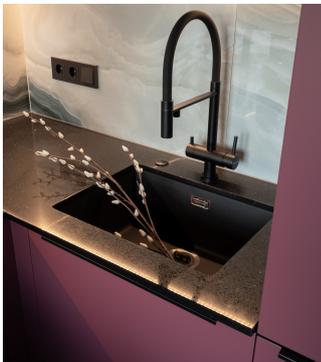
- высоты цоколя
- высоты фасада/корпуса
- толщины столешницы



## ВЫСОТА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

---

### Стандартные толщины столешниц:



Кварцевый агломерат, толщина 20мм



Акриловый камень, толщина 24мм (есть еще 12 мм толщина, но используется редко ввиду тонкости и риска прогиба)



ЛДСП, толщина 38 мм (есть еще 28 мм, но используется для бюджетного сегмента)



HPL пластик, толщина 12 мм

Чемелова Кристина

@CHEMELOVA.DESIGN

---

## НАВЕСНЫЕ ШКАФЫ И ФАРТУК

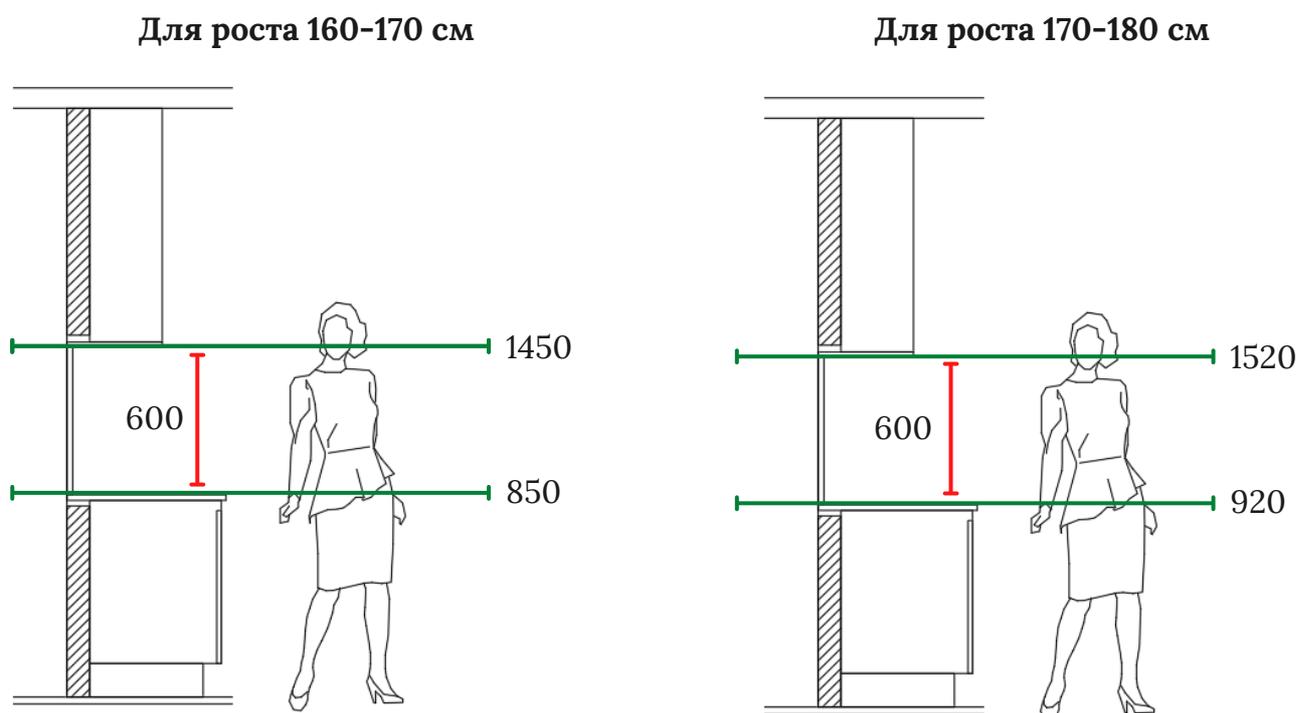
---

**Высотные отметки навесных шкафов и фартука также важны для удобства взаимодействия с кухней**

Мы используем стандартные размеры высоты фартука **575-600 мм**

Низ навесных шкафов таким образом получается на высоте 1450-1520 (при высоте рабочей поверхности от 850 до 920 мм)

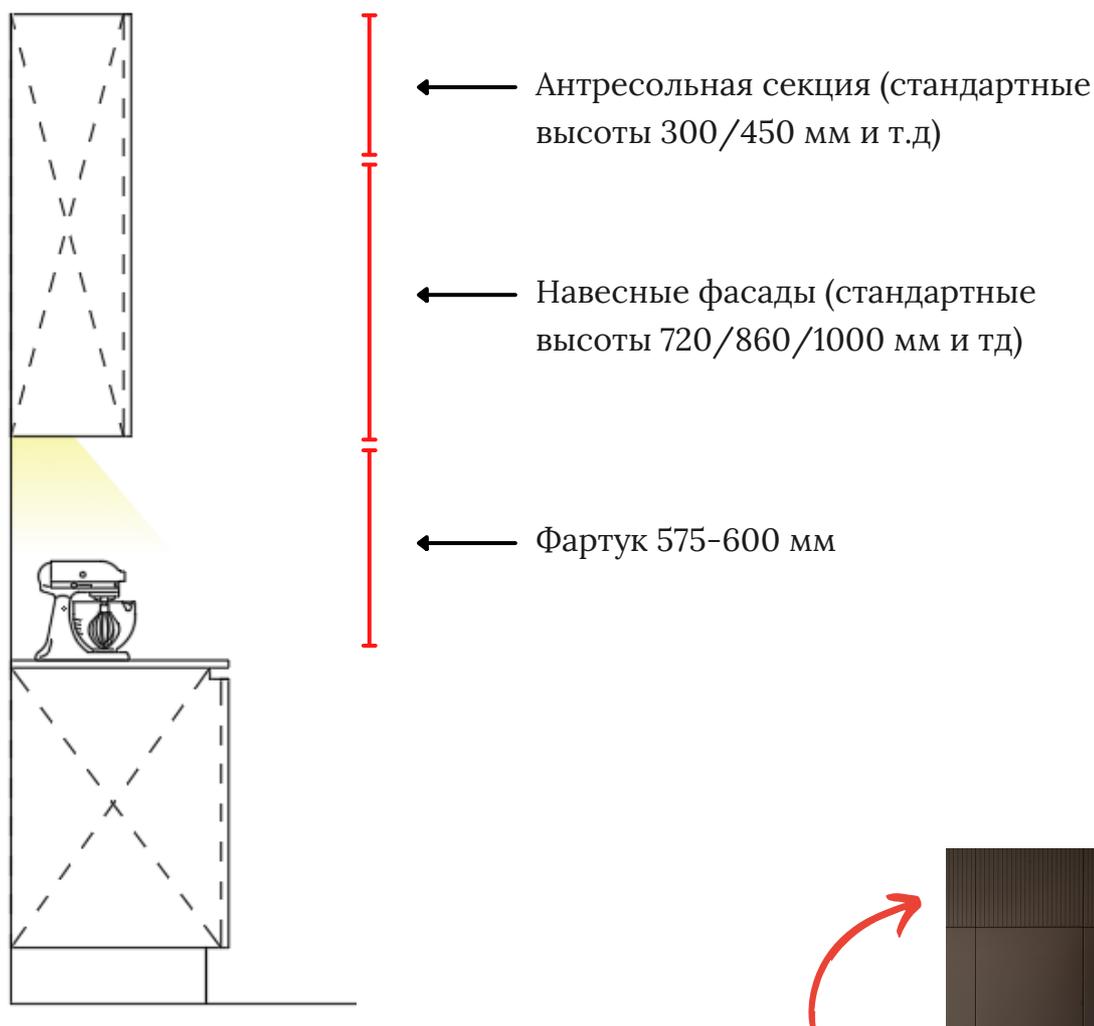
Фартук в высоту 600 мм обеспечивает просторную рабочую зону, удобно поставить технику, требующую верхней загрузки (мультиварка, соковыжималка), при этом две нижние полки в навесных шкафах получаются в свободном доступе для человека на комфортной высоте.



## НАВЕСНЫЕ ШКАФЫ И ФАРТУК

---

**Стандартные высоты навесных шкафов: их условно можно разделить на верхние шкафы и антресольные (от верхних до потолка)**



**Что касается антресольного хранения и шкафов до потолка: мы активно применяем, но зачастую доступ к ним организуется при помощи стремянки, так как их размещение выше 2200 мм**

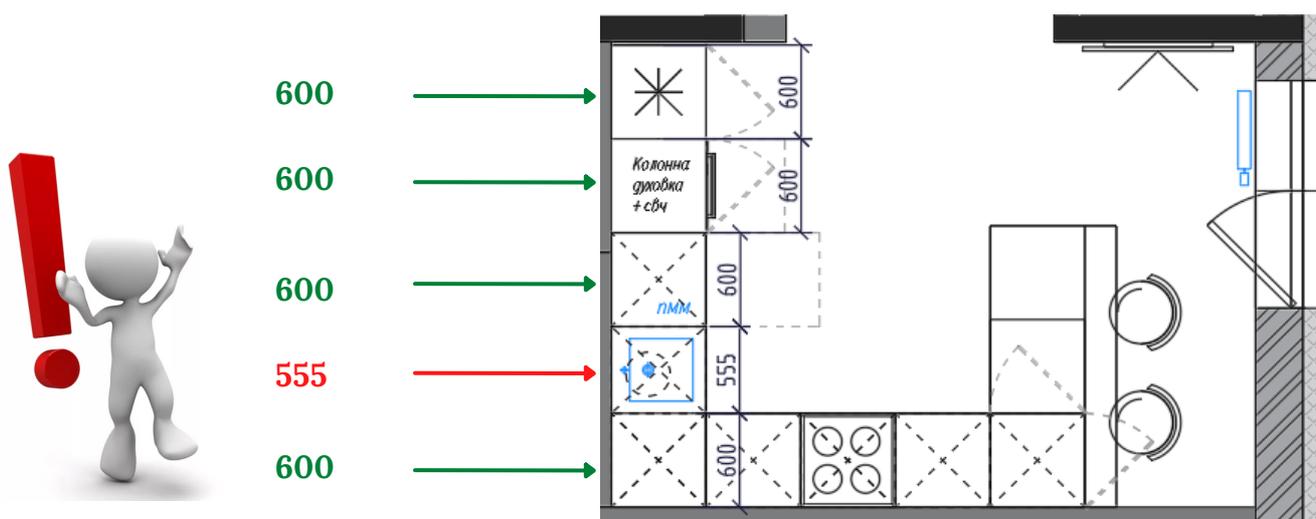


## РАЗМЕРЫ ФАСАДОВ: ШИРИНА

### Зачем знать стандартные размеры шкафов?

Фактически можно использовать любые нестандартные размеры, почти любая фабрика реализует это, но всегда индивидуальный запрос дает наценку **минимум +30%**. Поэтому оптимизируем всегда кухню под фабричные стандарты по максимуму, и дозированно, если очень необходимо, вводим нестандарты.

Знать габариты стандартных модулей кухни важно в первую очередь для того, чтобы проектировать оптимизированные по бюджету и трудозатратам кухни. Руководствуясь базовыми модулями, вы сможете собирать функциональные решения, встраивать технику (встраивается почти всегда в стандартные размеры шкафов), создавать проект, который сможет реализовать любая фабрика.



В приведенном примере мы использовали 5 секций: 4 стандартные на 600 мм шириной, и одна - нестандартная по ширине на 555 мм.

Переоплатим мы только за одну секцию, при этом остальные будут изготавливаться по обычной стоимости. Также немаловажно, что в три стандартные секции у нас встраивается техника: холодильник, духовка и посудомойка - мы просто не можем сделать их меньше или больше.

## РАЗМЕРЫ ФАСАДОВ: ШИРИНА

---

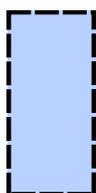
Для большинства модулей мы стараемся использовать стандартные размеры для оптимизации бюджета: стандартными принято считать фасады шириной 150, 200, 300, 400, 450, 500, 600, 800 и 900мм. Но у каждой фабрики могут быть свои особенности, лучше запросите информацию перед проектированием



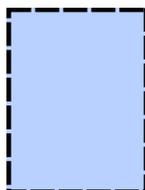
менее 150 мм: доборная планка



150/200: бутылочница, распашная секция с полками, винный шкаф (!) - такие есть



300/400/500: бутылочница, распашная секция с полками, выдвижные секции/ящики



450/600: посудомойка, распашная секция с полками, выдвижные секции/ящики



800 /900 / 1000: выдвижные ящики

Для верхних баз стандарты такие же, как для нижних: тут реже применяются выдвижные системы (так как располагаются секции высоко, выдвижение не всегда удобно), но чаще используются подъемные механизмы

## ВЫСОТА БАРНОЙ ЗОНЫ

---

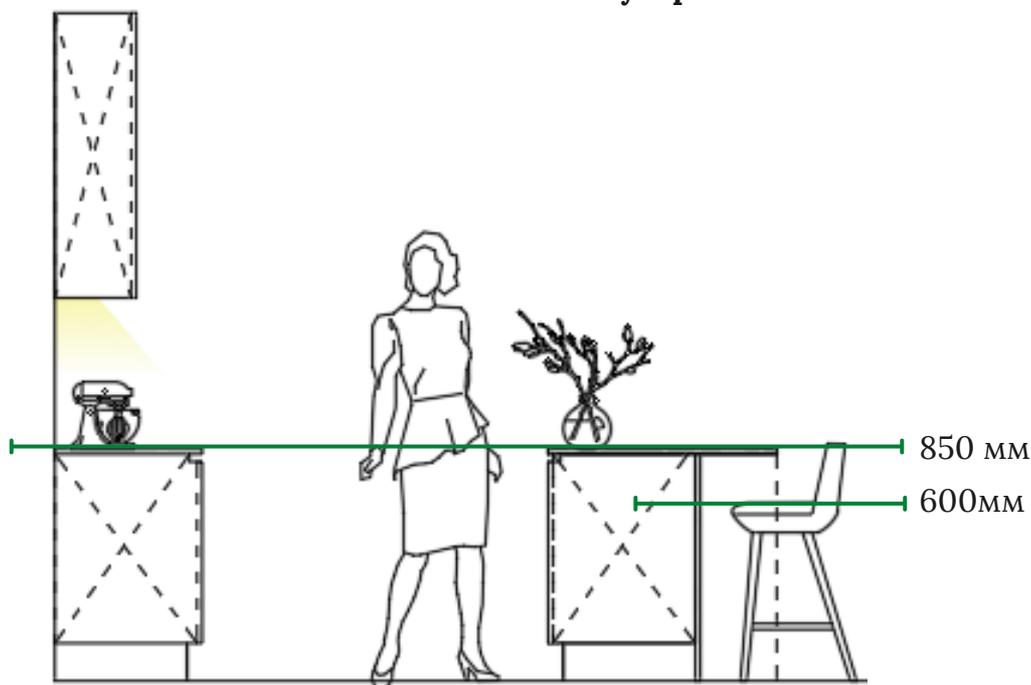
**Часто применяем в проектах полубарные и барные зоны: возможность разместить посадочные места за высокой кухонной столешницей**

Полубарная зона - зона барной посадки людей за кухонную столешницу для возможности приема пищи и организации разных сценариев общения. Такая зона часто организуется путем продления кухни, при этом столешница может использоваться и как рабочая поверхность, и как зона приема пищи.

В таком варианте высоту стульев нужно рассчитывать, исходя из высоты столешницы 850-920 мм. Комфортная высота посадки составит 600-650 мм

Барная зона - аналогична полубарной, но отличается высотой: может размещаться на 1100мм, 1250мм. При такой высоте столешницы комфортная высота посадки составит 900 и 1000мм соответственно.

### Полубарная зона



## ВЫСОТА ТЕХНИКИ В КОЛОННАХ

---

**Высота размещения встроенных в колонны духовки, свч, кофемашины всегда вызывает вопросы.**

Удобное размещение техники определяется удобством производимых вокруг нее манипуляций при использовании:

- открыть дверцу свч, поставить тарелку супа, разогреть, достать тарелку
- открыть духовку и поставить тяжелый противень с мясом для запекания
- налить в кофемашину воду, засыпать кофе, поставить чашки и сварить бодрящий напиток.

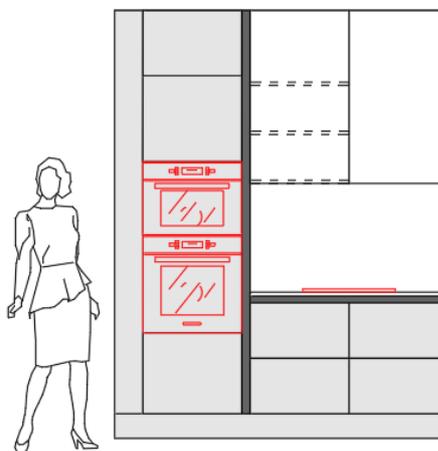
Таким образом все эти приборы удобны на высоте чуть ниже уровня груди. Поэтому если есть возможность разместить их именно так - отлично. Но мы не всегда располагаем большим пространством, где реально вписать три колонны для духовки, свч и кофемашины на одной высоте без ущерба для визуала и функционала всей кухни.

Поэтому часто эти приборы размещаются по принципу "что приоритетнее":

- свч пользуемся редко, ее можно и повыше, а вот духовкой часто - хотим максимально удобное положение
- Духовкой пользуемся только на новый год, а вот свч - каждый день, делаем ее на удобной высоте.

И так далее: всегда анализируем запросы клиента и преломляем эргономику на возможности пространства/финансовые затраты/приоритеты и особенности клиента

**Тут свч может показаться высоко установленной, но у клиента был приоритет по использованию духовки. Поэтому выбрали этот вариант**



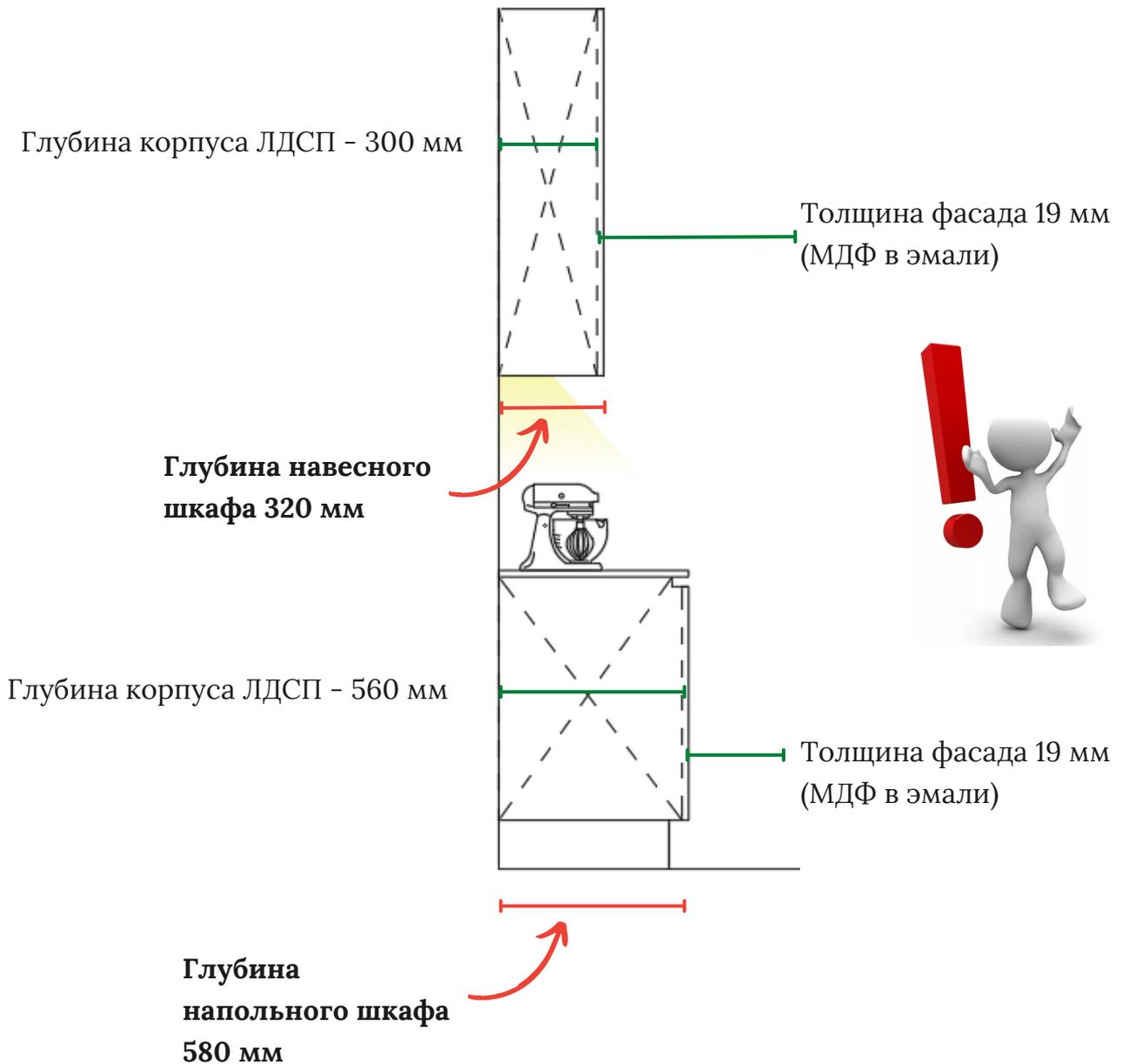
---

Чемелова Кристина

@CHEMELOVA.DESIGN

## ГЛУБИНА ШКАФОВ КУХНИ

Обычно мы используем стандартные варианты: нижние глубиной 580 мм, верхние 320 мм



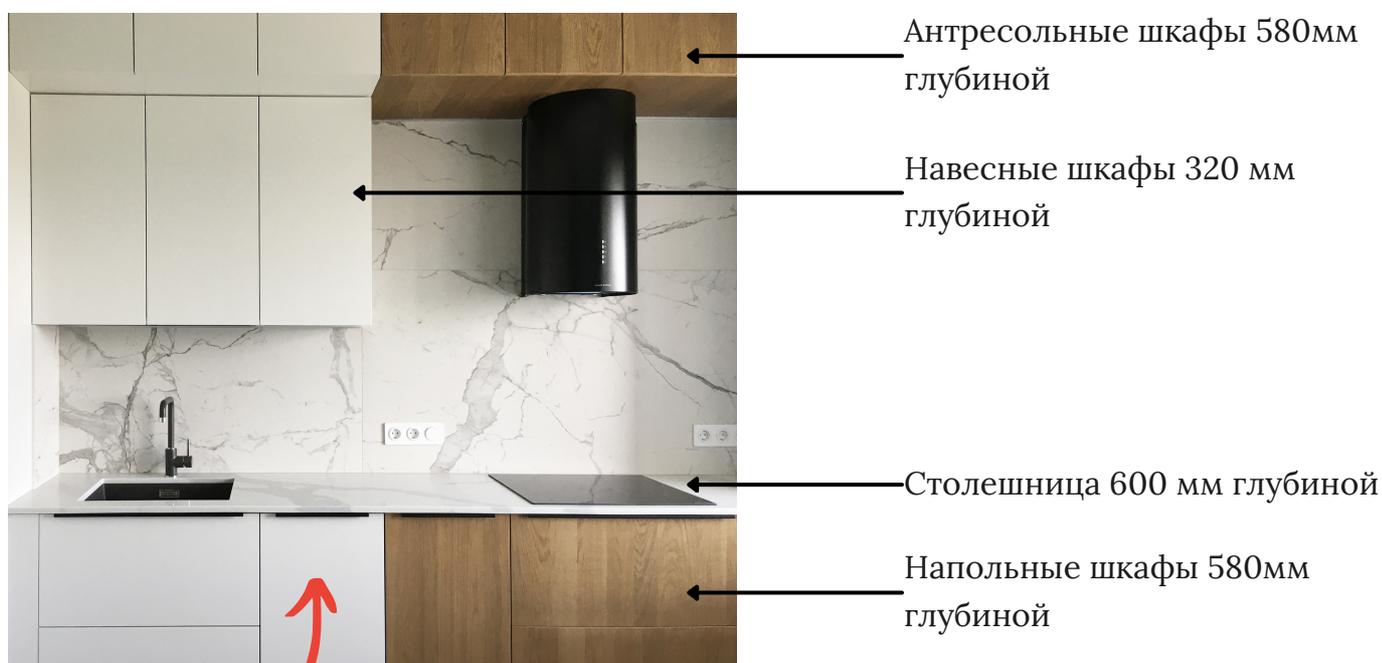
## ГЛУБИНА СТОЛЕШНИЦЫ КУХНИ

---

### Обычно применяем стандартную глубину 600 мм

Столешница (при проектировании кухни с накладными ручками) делается с небольшим нависанием на фасад: если глубина модуля с фасадом составляет 580 мм, то столешницу допустимо делать 590-600 мм

Такая глубина стандартна, позволяет встроить большинство моделей варочных поверхностей, моек и подстольной техники.



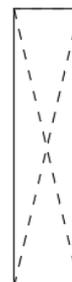
Часто применяем профильную торцевую ручку на фасад: она создает графику, закрывает полностью верхний торец фасада металлом, имеет небольшое фронтальное нависание, которое как раз скрывается нависанием столешницы.

Артикул: RT.06.596.9005 (макмарт)

## ГЛУБИНА СТОЛЕШНИЦЫ КУХНИ В ЗОНЕ БАРА

**Для островных модулей глубину столешницы можно регулировать в зависимости от того, что размещается в этом модуле**

Тут столешница кухни переходит в полубарную зону без хранения, поскольку эта зона - основная для приема пищи в квартире, нам важна комфортная посадка



600мм



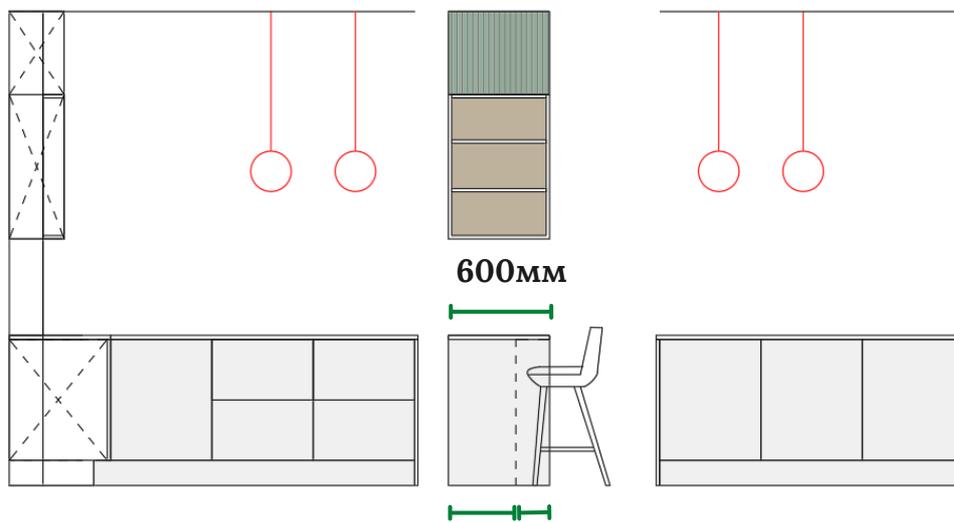
Столешница из искусственного камня 24 мм, установили ее по кухонным модулям, вывели стационарной столешницей в полубарную зону и опустили до пола в качестве опорной "ноги"

Чемелова Кристина

@CHEMELOVA.DESIGN

## ГЛУБИНА СТОЛЕШНИЦЫ КУХНИ В ЗОНЕ БАРА

Тут полубарную зону используем на два фронта: хранение со стороны кухни и посадка со стороны стульев



Ящики со стороны кухни занимают **400 мм** глубины

Ниша для ног **200 мм** - для зоны, которая не является зоной основного приема пищи, глубина допустимая.

При таком решении можно сделать ящики глубиной **600 мм**, а глубину столешницы увеличить до **800-900 мм**, если позволяет пространство

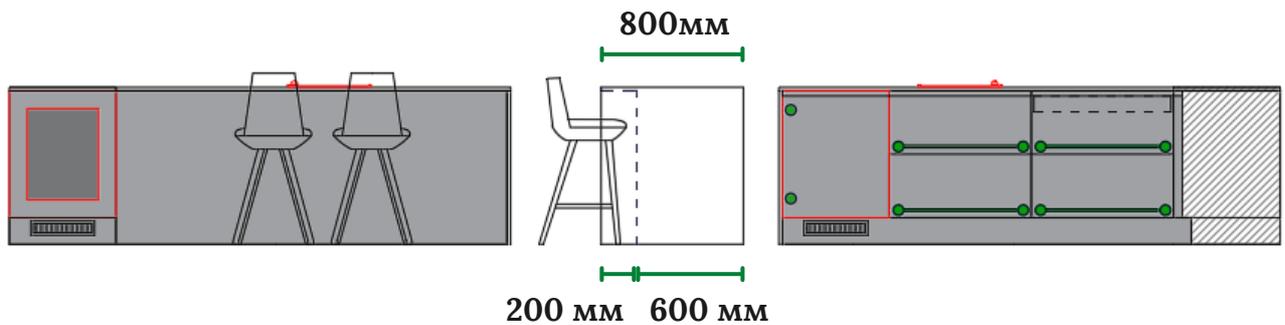


Чемелова Кристина

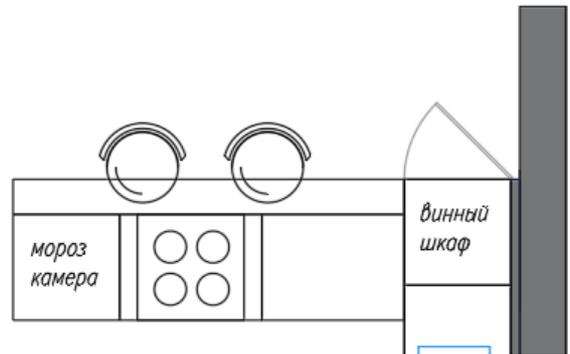
@CHEMELOVA.DESIGN

## ГЛУБИНА СТОЛЕШНИЦЫ КУХНИ В ЗОНЕ БАРА

Полубарную зону используем на три функции: хранение со стороны кухни, варочная поверхность на столешнице и посадка со стороны стульев



Снова полубарная зона не является зоной основного приема пищи, допустима глубина со стороны стульев 200 мм. Этот размер можно увеличивать для большего комфорта, если позволяет ваше пространство



Чемелова Кристина

@CHEMELOVA.DESIGN

# МЕХАНИЗМЫ

Механизмов открывания и выдвигания в рамках одной кухни может быть очень много.

Разберем основные и наиболее часто встречающиеся:

- петли
- направляющие (ящики)
- выдвижные корзины и бутылочницы
- выдвижной уголок (в пристыковочную глубокую секцию)
- подъемные механизмы

С **петлями** проще всего: главное применять качественного производителя blum, hettich. Есть разные системы открывания петель, но это уже работа технолога.

Что вам важно проверить в проекте

- все механизмы используем с доводчиками
- проверяем сторону открывания,
- наличие ограничителей (если требуется) - петли с ограничением угла обычно сокращают угол открывания до 86 градусов: это актуально, например, для распашных фасадов, смежных со стеной (чтобы дверца не билась в стену)

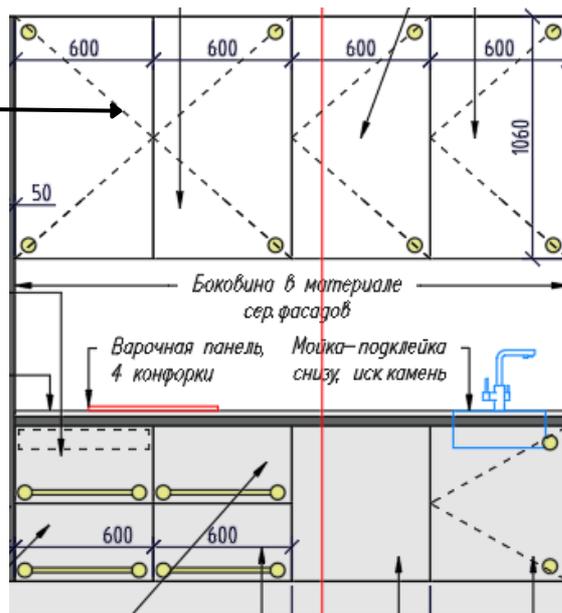
Сторона открывания:

можно показать

пунктиром

Петля,

схематично



Чемелова Кристина

@CHEMELOVA.DESIGN

## МЕХАНИЗМЫ

---

### Выдвижные ящики:

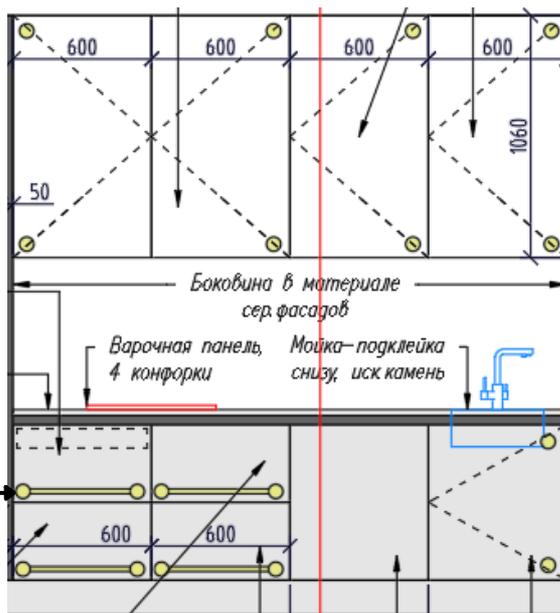
Обычно выдвижной ящик можно поставить в корпус не менее 300 мм глубиной, поэтому если у вас есть неглубокие пеналы - проверьте этот параметр.

Мы часто применяем ящики, это очень удобный способ хранения в нижних базах кухни, когда стоя взрослый человек может получить полный доступ ко всему хранению на глубине 600 мм. (а не на коленках тянуться до нижней полки за мукой).

В направляющих важно, чтобы были предусмотрены доводчики плавного закрывания!



Выдвижные направляющие схематично



## МЕХАНИЗМЫ

---

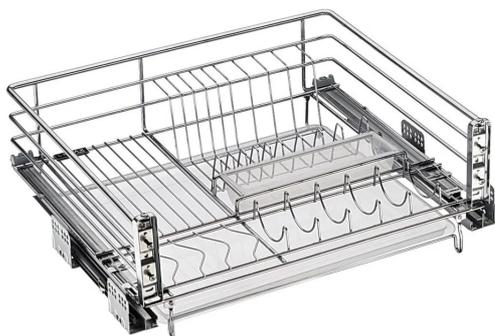
### **Выдвижные ящики:**

Последняя очень активно развивающаяся тенденция - размещать посудосушители и секции для хранения посуды в выдвижных ящиках.

Классное решение, и для него существуют свои специальные системы реализации:

Что важно понимать:

- Ящики предусматриваются влагостойкие
- Если вы ставите в них мокрую посуду со стекающей водой - обязательно предусматривайте металлические ящики, а также вкладное дно,
- Системы хранения нужно проверить на предмет наличия у хозяев тарелок большого диаметра: более 26 см - они могут не войти стоя в ящики



Сушилки могут быть как  
металлическими, так и  
пластиковыми



## МЕХАНИЗМЫ

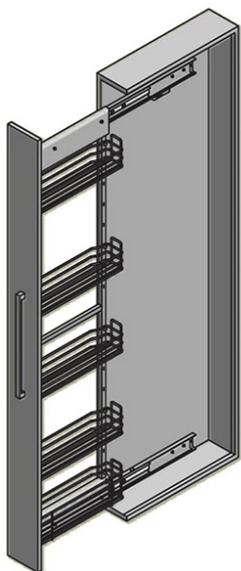
---

### Выдвижные бутылочницы/секции с полками:

Выдвижные бутылочницы и подобные секции - это самостоятельный механизм, который устанавливается в корпус и на который навешивается фасад кухни. Габариты могут быть разными: абсолютно не ограничены шириной в 150мм



В базу шириной 150 и высотой 720 мм



В базу шириной 300 и высотой 2500 мм  
(фактически до потолка)

## МЕХАНИЗМЫ

---

### Выдвижные бутылочницы:



В базу шириной 450 и высотой 720 мм,  
предназначена для хранения бутылок



В базу шириной 400 и высотой 720 мм

Ищите тот механизм, который подойдет под ваши задачи и размеры

## МЕХАНИЗМЫ

---

### Выдвижной уголок в пристыковочную секцию:

Наибольшее затруднение раньше вызывала зона хранения в глубокой угловой секции: что там хранить? Как организовать удобный доступ?

Сейчас вариантов готовых механизмов масса - выбирай любой!



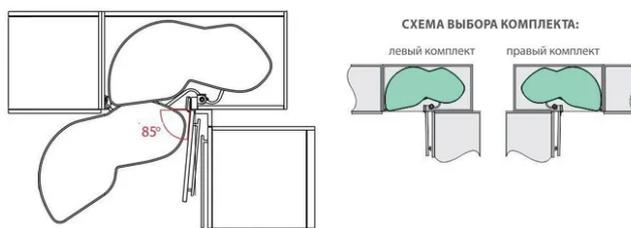
Волшебный уголок с навеской на фасад



Выдвижная секция без крепления на фасад: фасад устанавливается на петли



Выдвижные “лепестки”: в простонародии “леманс”



## МЕХАНИЗМЫ

---

### **Выдвижной уголок в пристыковочную секцию:**

Каждый механизм имеет свои габариты встраивания и особенности открывания: важно учесть это при проектировании вашей кухни.

### **Наша рекомендация:**

- использовать независимые от фасада механизмы (чтобы от излишней нагрузки не было визуального перекоса по фасаду)
- изучать ширину фасада, за который можно установить подобный механизм: есть варианты и 400 мм, и 600 мм и т.д.
- изучать глубину встраивания подобного механизма: есть механизмы глубиной всего 800 мм (когда пристыковочная секция около 1200мм), таким образом он будет не оптимален для пространства - 400 мм ширины останутся не используемыми.
- не использовать в зоне выдвижного уголка мойку - сифон и высота раковины не дадут эффективно пользоваться механизмом.

## МЕХАНИЗМЫ

---

### Подъемный механизм:

Часто актуален для верхних фасадов: но фурнитура должна быть надежной и с хорошим ресурсом использования.

Мы редко применяем подъемную фурнитуру, так как в навесных шкафах больше предпочитаем петли - простой, но очень надежный механизм. А для антресольных шкафов считаем подъемники не эргономичными, так как чтобы опустить фасад вниз, придется лезть на стремянку.

Представьте такой фасад у себя на кухне под потолком: если вы и дотянетесь для его открытия, то для его закрытия - точно потребуется стремянка.

**Либо нужно открывание таких фасадов подключать на электропривод и кнопку - тогда тут можно говорить об эргономике**



Использование такого механизма на уровне глаз человека тоже вызывает вопросы: сильно торчащий фасад - не самое безопасное решение



## МЕХАНИЗМЫ

---

### Подъемный механизм:

При этом иногда подъемники могут быть очень удобны и функциональны, например, как тут:



## МЕХАНИЗМЫ

---

### Механизмы открывания фасадов

Ручек сейчас существует огромное множество, но мы разберемся с типами: накладные, торцевые, фрезерованные и открывание нажатием



Накладная на фасад: установка классическим способом на сквозные болты



Торцевая ручка на фасад: установка на торец фасада, открывание за счет выпирания ручки



Фрезерованная ручка: углубление в теле фасада для возможности ухватиться за него



Открывание нажатием: установка системы push to open без накладных элементов

**Как отдельный вид открывания можно выделить профиль гола и аналоги - см.лист 29**

# КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

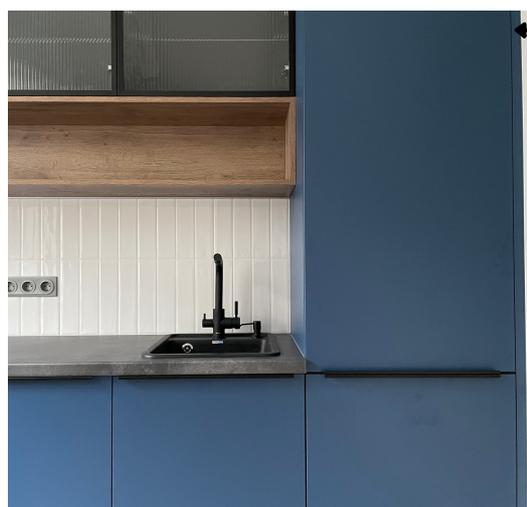
---

**Доборная планка** - элемент, который используется в проектировании кухонь для заполнения расстояния между кухней и стеной, компенсации глубины выпирания ручек на смежных фасадах и пр.

**Разберем наиболее часто встречающиеся ситуации, когда доборная планка вам очень поможет**

Например, вы собрали свою кухню из стандартных по ширине модулей, но до стены остается 80 мм. Хранение в этот размер уже не уместить, а оставлять зазор неэстетично. Решение - ставим доборную планку 80 мм: она создаст эффект полностью встроенной кухни, не оставит странных зазоров, в которых будет скапливаться пыль.

Добор



Добор

Ваша кухня отлично встает от стены до стены, при этом встроенный холодильник установлен вплотную к стене, а для открывания вы используете накладную ручку. Выпирание этой ручки не позволит фасаду открыться на 90 градусов, и, как следствие, не получится выдвинуть внутренние ящики холодильника. Техника окажется заблокированной ввиду того, что вы не оставили добор, компенсирующий выпирание ручки: 20 мм обычно достаточно.

## КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

---

### Гола-профиль

Тему гола-профиля рассмотрим в разделе конструктивных особенностей, так как использование этого профиля влияет на очень многие моменты:

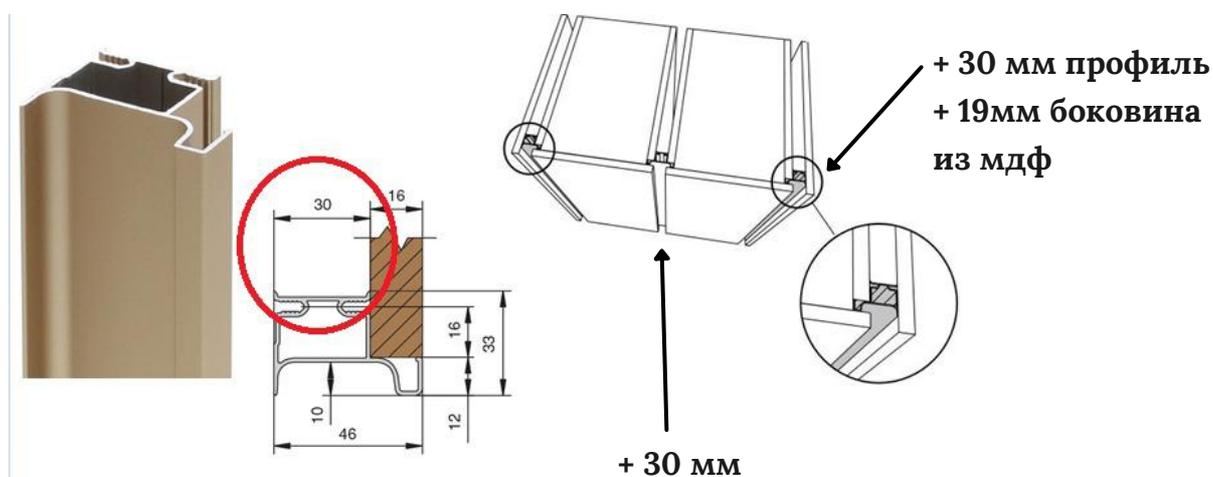
Во-первых, гола-профиль применяется для нижних баз в горизонтальном виде (обычно между столешницей и фасадами)

А для колонн (например, встроенного холодильника) - в вертикальном виде.

Поскольку это отдельный элемент, важно учитывать его ширину и особенности встраивания в корпус: профиль врезается в корпуса, при этом высота нижних баз увеличивается. С профилем гола фабрики обычно предлагают высоту нижнего корпуса 780 мм вместо стандартных 720.

С применением гола-профиля нужно руководствоваться следующими размерами:

- высота нижних корпусов уже не 720, а 780,
- ширина профиля гола 46 мм, видимая ширина профиля составляет 30 мм (16 мм врезаются в корпус)
- если профиль гола установлен между двумя колоннами, то ширина составит + 30мм к ширине колонн.
- Если же профиль установлен с одной стороны колонны, следует к ширине колонны прибавить 30 мм видимый профиль + толщину боковины (16 мм - если ЛДСП, 19 мм - если МДФ)



## КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

---

### Гола-профиль

Также важный нюанс: поскольку гола-профиль врезается в корпус, на открытом торце кухни будет виден его конструктив. Чтобы скрыть этот момент визуально, следует заказывать накладные боковины в материале фасадов - это даст дополнительную ширину, не забывайте об этом.



Установили боковину, чтобы прикрыть с торца видимую врезку профиля в корпус

С применением гола-профиля нависание столешницы делается вровень с плоскостью фасадов: глубина столешницы = глубине по фасадам



## КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

---

### Гола-профиль

На практике при открывании фасада мы контактируем именно с дверцей, хватаемся за дверцу, поэтому важно сделать ее из материала, который хорошо моется и не скапливает на себе много пятен.

Встроенный холодильник



У производителей кухонь сегодня много аналогов профиля гола, мы часто их применяем и абсолютно довольны качеством: изучайте, что предлагает ваш поставщик, и реализуйте на своих стройках.

Но не забудьте уточнить все важные конструктивные нюансы и размеры.

# ВСТРАИВАЕМАЯ ТЕХНИКА

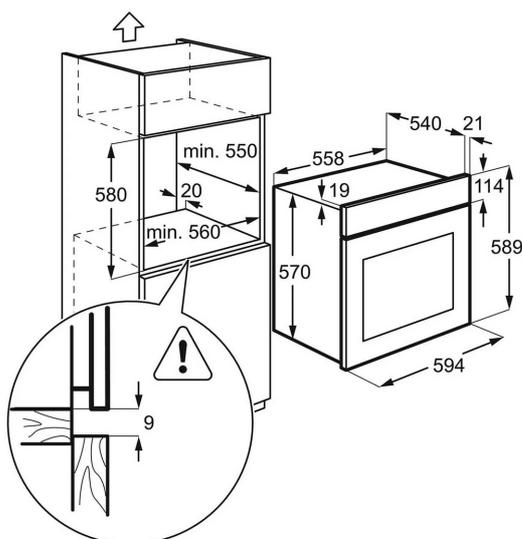
Встраиваемая техника в зоне кухни разнообразна:

- Духовой шкаф
- СВЧ
- кофемашина
- холодильник
- посудомоечная машина
- морозильная камера
- винный шкаф
- варочная поверхность
- вытяжка

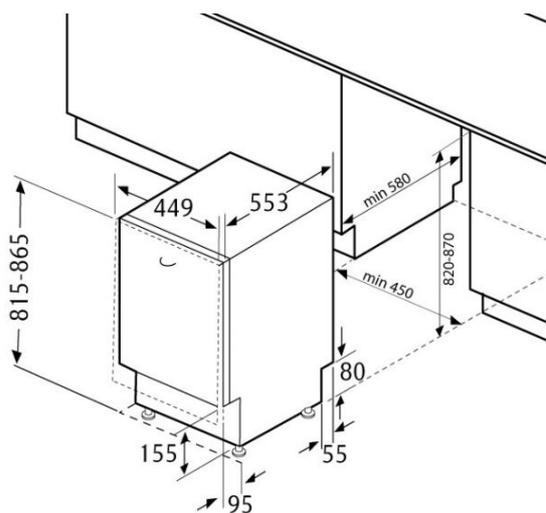
Важно различать два основных способа встраивания: в корпус и без корпуса.

**В корпус встраивают:** духовку, свч, кофемашину, холодильник, вытяжку, некоторые виды винных шкафов и морозилок

**Без корпуса встраивают:** посудомойку, некоторые виды винных шкафов и морозилок



Встраивание в корпус



Встраивание без корпуса (установка техники между соседними корпусами)

## ВСТРАИВАЕМАЯ ТЕХНИКА

---

**В соответствии с этим нюансом сразу возникает вопрос, а можно ли духовку встроить над посудомойкой, например?**

Технически - да, но при этом посудомойка будет стоять сама по себе без корпуса, а сверху будет установлен подвесной корпус, в который встроится духовка. Мы так делали: это сложно, муторно, но реализуемо при грамотном проектировании.

Лучше всего между этими приборами ставить ящик, так как конструктив духовки при встраивании не прикрывает обычно нижнюю часть корпуса, это может выглядеть не очень красиво.

При этом фасад ящика прикроет зазор, решение будет более эстетичным



Такая же история с винными и морозильными шкафами, которые встраиваются **без корпуса**: важно внимательно проверять техническую документацию и соотносить ваши приборы с задуманным конструктивом кухни

## ВСТРАИВАЕМАЯ ТЕХНИКА

---

### Встраиваемая вытяжка

Вытяжки могут быть отдельно стоящими и встраиваемыми.

Если с отдельно стоящими вопросов почти нет, то со встраиваемыми есть нюансы:

**Помним, что сейчас действует законодательный запрет на применение принудительной вентиляции в общедомовые шахты, за исключением случаев, когда это предусмотрено самим застройщиком. Поэтому уточнить информацию у УК обязательно!**

Итак, уточняем, разрешено ли в вашем ЖК использовать вытяжки с выводом вентиляции в общедомовую шахту.

- Если да: проводим вентканал к вытяжке,
- Если нет - используем вытяжку на режиме рециркуляции (фильтрации воздуха) без дополнительного отведения в шахту - обязательно перед покупкой читаем характеристики, чтобы модель предусматривала подобный механизм.



Навесная на стену



Островная



Полновстраиваемая



Встраиваемая с видимой планкой

- ↓
- В режиме отвода воздуха: вентканал из потолка от шахты
  - В режиме рециркуляции: не требуется доп.подготовки

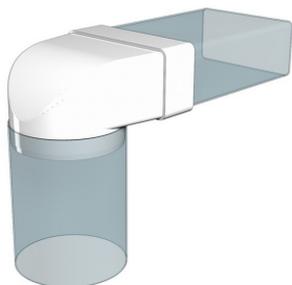
- ⏟
- В режиме отвода воздуха: вентканал из потолка от шахты
  - В режиме рециркуляции: вентканал вывести из корпуса кухни для отведения воздуха (читай далее)

- ↓
- В режиме отвода воздуха: вентканал из потолка от шахты
  - Закладная в потолке (усиление в месте крепления)
  - В режиме рециркуляции: предусмотреть только закладную

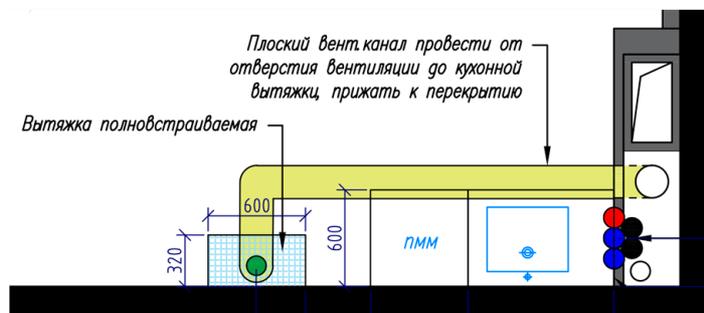
## ВСТРАИВАЕМАЯ ТЕХНИКА

### Встраиваемая вытяжка: отвод в шахту

Плоский короб



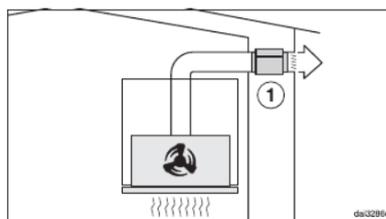
Круглая труба к вытяжке



Вытяжка принудительно уводит воздух в вент.шахту или на фасад,

**Уточняйте возможность установки в УК!**

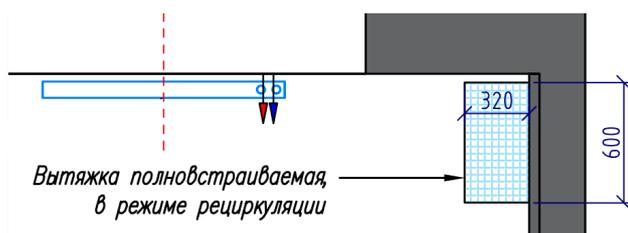
Работа в режиме отвода воздуха



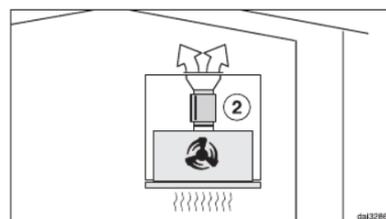
### Встраиваемая вытяжка: на рециркуляции



Вытяжка прогоняет запахи через систему фильтрации (угольный фильтр), очищая их и выдавая чистый воздух



Работа в режиме циркуляции



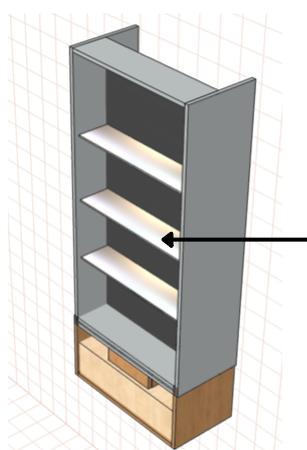
## ВСТРАИВАЕМАЯ ТЕХНИКА

---

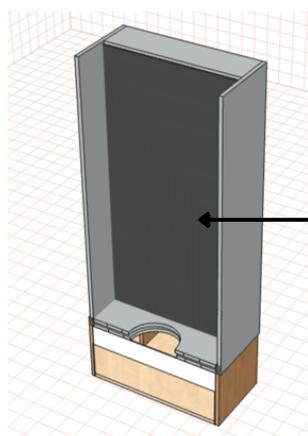
### Встраиваемая вытяжка: на рециркуляции

В таком режиме для полновстраиваемой вытяжки стоит предусмотреть в корпусе место отведения воздуха, чтобы вытяжка не выдувала все внутрь шкафа и не перегревалась.

Один из вариантов, как это можно реализовать: отвести от вытяжки канал в зону зазора между кухней и потолком, чтобы очищенный через фильтр воздух выдувало в зону потолка. Для этого можно задействовать часть глубины шкафа, и в этом пространстве проложить вентканал.



Лицевая сторона:  
полезная глубина  
меньше на 100 мм



Оборотная сторона  
секции, фальшь-стенка  
на глубине 100мм для  
скрытого проведения  
вент.канала

# СПЕЦИФИКАЦИЯ КУХНИ В ДИЗАЙН-ПРОЕКТЕ

---

Проектирование кухни - отдельная услуга, очень емкая и сложная. Дизайнер проектирует мебель с точки зрения создания эргономичного пространства, комфортного для человека, оснащения кухни техникой, функциональными элементами и механизмами, продумывает хранение и удобство взаимодействия с кухней.

Техническую сторону создания кухни проектируют технологи от фабрики, где вы заказываете изготовление.

Но всегда велик риск человеческого фактора: вы не указали что-то, технолог не подумал/не заметил, в итоге - изготовленное изделие с нефункциональным углом, неправильным примыканием, не открывающейся на 90 градусов дверцей и прочее.

В свои проекты мы всегда вносим спецификацию кухни: давайте разберем, что там неплохо бы отражать дизайнеру и как эта информация позволит реализовать все, что вы планировали в проекте.

Если вы хотите, чтобы кухня была реализована, как и задумывалась, чертеж "спецификации кухни" - неотъемлемая часть вашего проекта, иначе (за неимением какой-либо информации) менеджер в салоне начнет проявлять фантазию и накрутит лишнего в ваш проект.

Чем точнее вы выдали ТЗ - тем точнее получили результат

# СПЕЦИФИКАЦИЯ КУХНИ В ДИЗАЙН-ПРОЕКТЕ

В спецификации обязательно отражаем:

- все виды кухни: сверху, фронтальный, боковые
- виды фасадов, которые собираетесь применить (материал, матовость, цвет, рельеф)
- схематичное положение и тип механизмов (петли, петли с ограничителем угла, выдвижные направляющие, специфичные механизмы - например, "выдвижной уголок")
- тип и положение техники
- сантехнические приборы
- вид столешницы, толщина

The drawing includes the following elements:

- Elevation Views:**
  - Top view showing cabinet heights (e.g., 500-900, 600, 475, 1000) and materials (e.g., glass, stainless steel, laminate).
  - Side view showing countertop height (900), sink height (150), and cabinet depth (600).
  - Front view showing cabinet width (1690) and material details.
- Floor Plan:** Shows the layout of the kitchen with labels for sink, stove, and island.
- Legend (УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ):**
  - Profile handle (1), Push to open (2), Profile top (3).
  - Materials: Facades (MDF, zirconium glass, zirconium), Facades (MDF, zirconium).
  - Mechanisms: Schematic of hinges, Electrosupply.
  - Sanitary: Sanitary fixtures.
  - Colors: Color of internal bodies (black for facades, white for facades).
- Specifications (Спецификация кухни):**
  - Designer: Чемелова К.Е.
  - Object: Частная квартира
  - Address: Санкт-Петербург, ЖК "Созидатели"
  - Page: 21 из 22
  - Scale: 1:35
  - Date: 13.04.23
- Comments (Примечания):**
  - Все размеры указаны в миллиметрах и даны с округлением до 5 мм.
  - Перед началом работ все размеры и отметки проверить по месту.
  - Несоответствие размеров и отметок согласовать с автором проекта.
  - По всем вопросам обращаться к автору проекта.
- Comments (Комментарии):**
  - Размеры даны схематичные, точные размеры дает поставщик кухни.
  - Спецификация носит рекомендательный характер и обязательна к проверке технологом фабрики-производителя.
  - Техническую корректность проекта и работоспособность изделия (кухни) обеспечивает поставщик/производитель.
  - Перед заказом кухни ОБЯЗАТЕЛЬНО сделать контрольный замер и отстоять проект в салоне-поставщике кухни.
  - Верхние секции выполнить под заказ, исходя из высоты потолка на объекте: шкафы до потолка.

Наша спецификация кухни из проекта

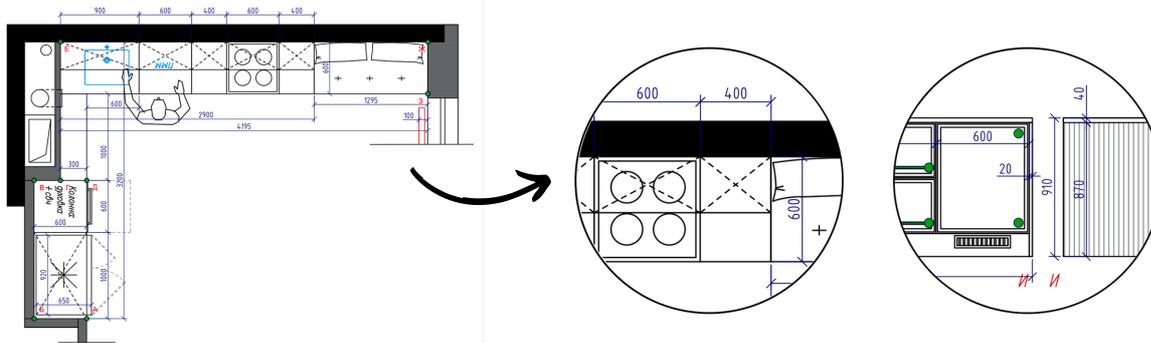
Чемелова Кристина

@CHEMELOVA.DESIGN

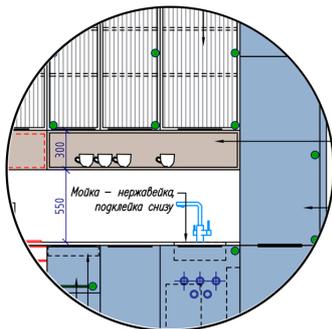
# СПЕЦИФИКАЦИЯ КУХНИ В ДИЗАЙН-ПРОЕКТЕ

В спецификации обязательно отражаем:

- размеры - даем их как на виде сверху, так и на фронтальных/боковых видах

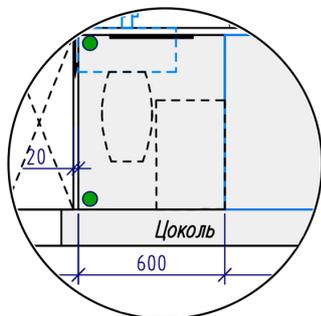


- для визуального упрощения разные типы фасадов можно показывать цветом/штриховками. Не забываем давать расшифровки в условных обозначениях

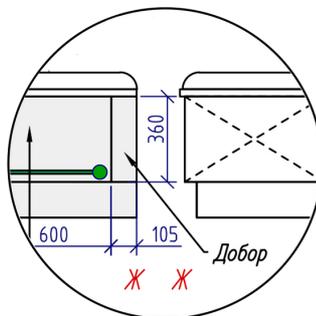


УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ	
	Фасады МДФ в эмали, матовые, цвет и стилистику см. на визуализации
	Фасады: рельефное стекло в профиле, цвет и стилистику см. на визуализации
	Шпонируемые элементы, цвет и стилистику см. на визуализации

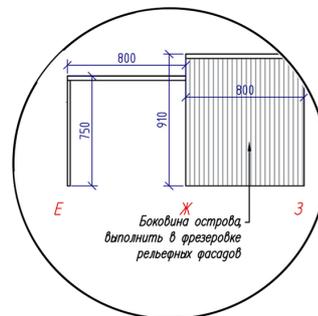
- конструктивные элементы можно (и нужно) показать графически: цоколь, добор, боковина и ее материал



Цоколь



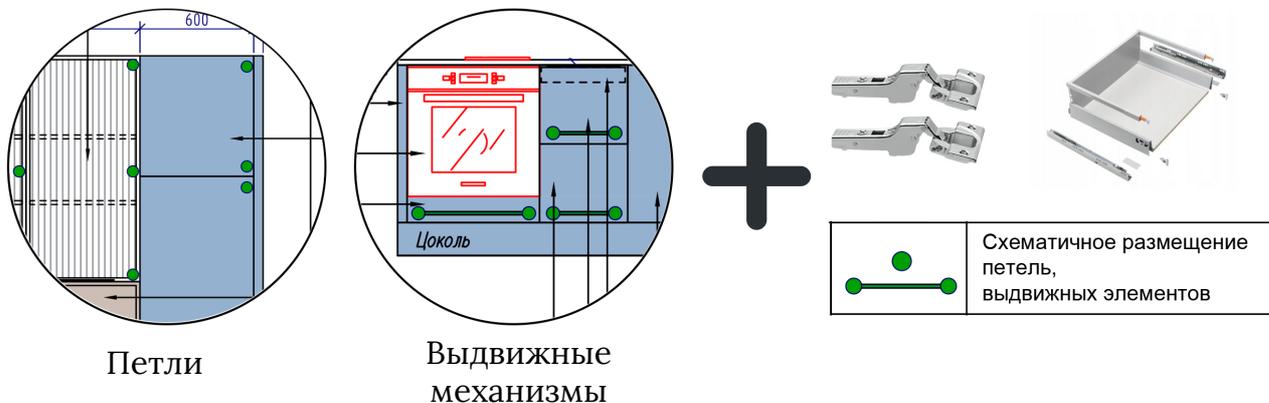
Добор



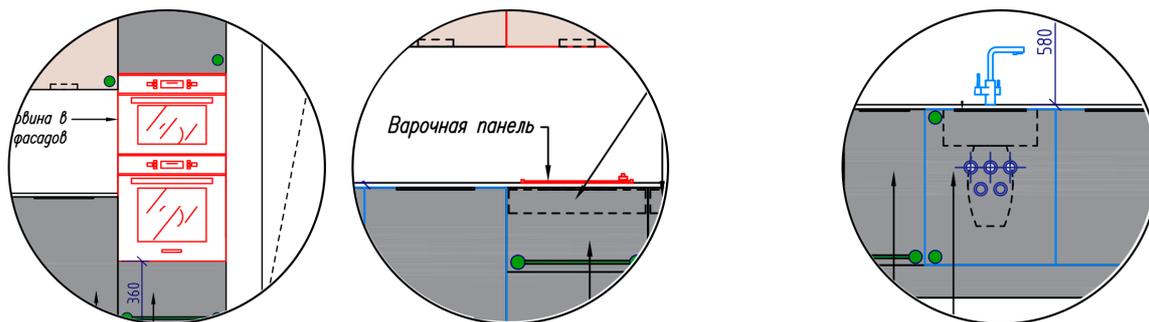
Боковина и ее материал

## СПЕЦИФИКАЦИЯ КУХНИ В ДИЗАЙН-ПРОЕКТЕ

- механизмы: петли и выдвижные элементы можно также показать графически



- электроприборы - техника (можно показать красным)
- водяные приборы - мойка, смеситель, посудомойка и т.п. (можно показать голубым)



Электроприборы (бытовая техника):  
обозначаю красным

Приборы, подключаемые к воде: ПММ,  
мойка, смеситель: обозначаю голубым

- тип открывания - вид ручки, механизм открывания (накладная, торцевая, фрезерованная, нажатием, профиль гола и т.п.)

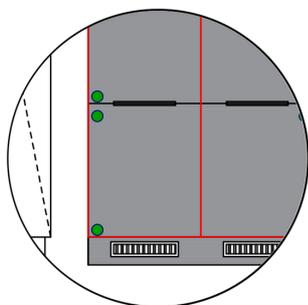


Чемелова Кристина

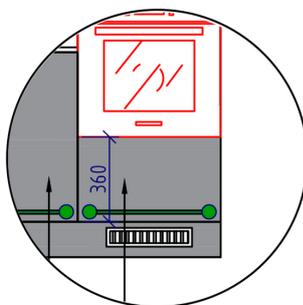
@CHEMELOVA.DESIGN

## СПЕЦИФИКАЦИЯ КУХНИ В ДИЗАЙН-ПРОЕКТЕ

- вентрешетки в цоколе для встроенной техники, которой требуется вентиляция: холодильник, морозилка, духовка, винный шкаф и т.п.



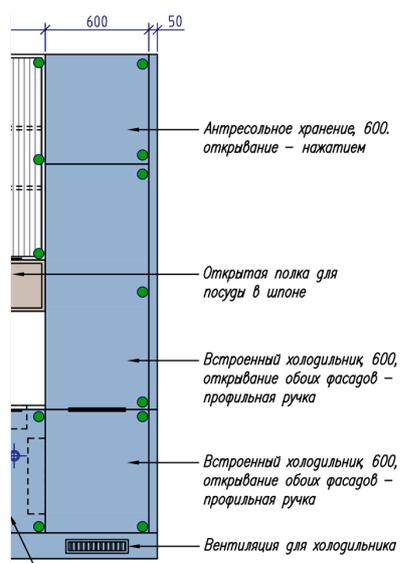
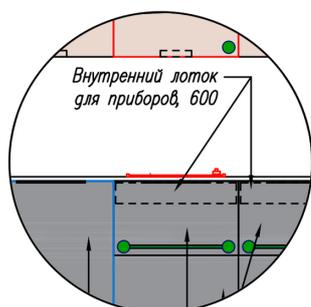
Под встроенным  
холодильником



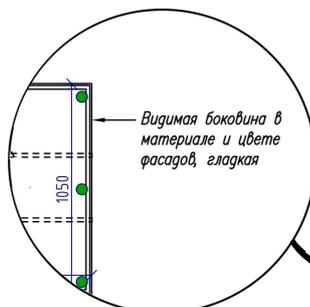
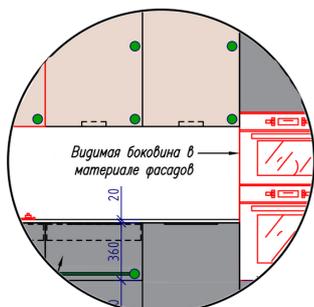
Под встроенным  
духовым шкафом



- наполнение внутренних шкафов: подписи к каждой секции и/или графически



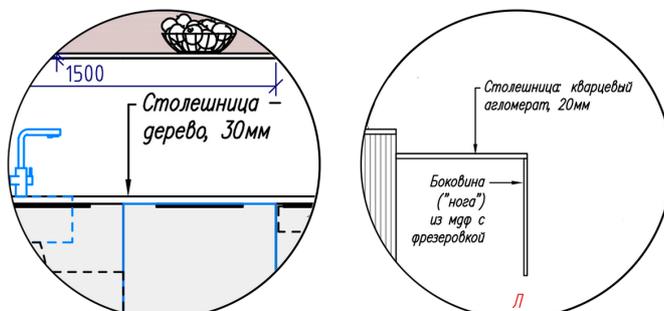
- видимые боковины кухни и их материал (обычно делаем в материале фасада, чтобы было цельное решение)



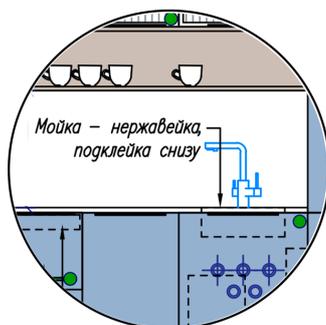
## СПЕЦИФИКАЦИЯ КУХНИ В ДИЗАЙН-ПРОЕКТЕ

---

- столешница: толщина и материал (см.лист 6)



- мойка: материал и тип монтажа



Мы чаще всего используем мойки из искусственного камня или нержавеющей стали. Оба материала можно встретить как в формате встраиваемой сверху раковины, так и встраиваемой снизу (подклейки снизу).



Нержавейка



Искусственный камень  
(может быть любого цвета)

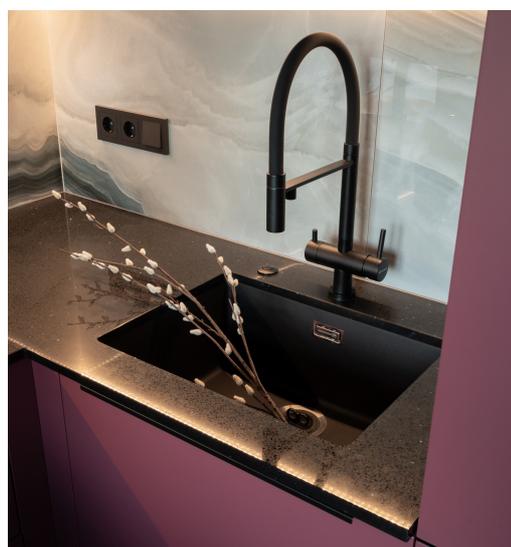
## СПЕЦИФИКАЦИЯ КУХНИ В ДИЗАЙН-ПРОЕКТЕ

---

Помним, что подклеивая снизу мойку к столешнице, нам нужно убедиться в том, что материал столешницы - водостойкий, так как торец столешницы открыт и активно взаимодействует с водой. Поэтому монтаж мойки способом подклейки снизу доступен только для столешниц из камня, искусственного камня (акрила или кварца), hpl. Но ни в коем случае не для дерева и лдсп.

Встраиваемые сверху модели можно применять с любой столешницей.

Мойка из искусственного  
камня, торец столешницы  
взаимодействует с водой.  
Столешница из кварца



Мойка из нержавеющей стали,  
торец столешницы прикрыт  
материалом мойки.  
Столешница из ЛДСП



# СОПРЯЖЕНИЯ С ОТДЕЛКОЙ

---

По сопряжениям всегда видно, насколько тщательно вы проработали проект.

Есть основные виды сопряжений, пройдемся по ним подробнее:

- кухня-потолок
- кухня-плинтус
- кухня-фартук

## **Итак, кухня-потолок:**

Вне зависимости от материала потолка мы делаем всегда технический зазор между кухней и потолком в 3-5 мм. Это минимальный технический зазор на встраивание кухни в точный размер высоты потолка.

Но есть тонкости:

Например, когда мы заказываем кухню в высоту потолка - 5 мм на тех.зазор, мы можем немного схитрить при монтаже: а именно выкрутить ножки дополнительно на +5 мм в момент, когда кухня будет задвинута на свое место. То есть сначала с зазором задвигаем модули, а потом выкручиваем ножки, тем самым как бы приподнимаем кухню вплотную к потолку. Это актуально для штукатурного и гипсокартонного потолка: поскольку материал потолка прочный, не деформируется.

**С натяжным потолком мы рекомендуем сохранять зазор в 5 мм**

Регулируемые ножки кухни,  
которые впоследствии  
закрываются цоколем



## СОПРЯЖЕНИЯ С ОТДЕЛКОЙ

---

Но сразу возникает вопрос: если у нас такая точная привязка к высоте потолка, как высоту кухни рассчитать в проекте?

Мы делаем следующим образом: высоту кухни обозначаем как:

$$h \text{ кухни} = h \text{ потолка} - 5 \text{ мм}$$

Зазор между кухней и потолком в 5 мм не виден глазу, поэтому вы будете воспринимать кухню как плотно встроенную до потолка

**Кстати тут натяжной потолок**



Еще вариант примыкания кухни к потолку - это доборная планка. Когда она может потребоваться? Например, когда мы собираем кухню строго из стандартных модулей (например, как мы это делали в ИКЕА). Чтобы не оставлять зазор между кухней и потолком в странные 50-150 мм, можно использовать доборную планку.

Доборная планка тут по высоте около 150 мм, но это выглядит гораздо эстетичнее, чем если бы мы просто оставили пустое пространство для скопления пыли.



---

Чемелова Кристина

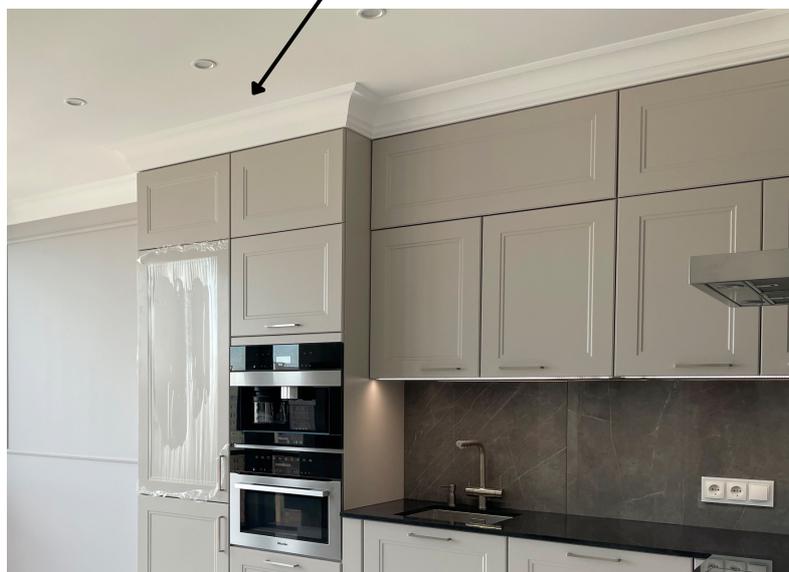
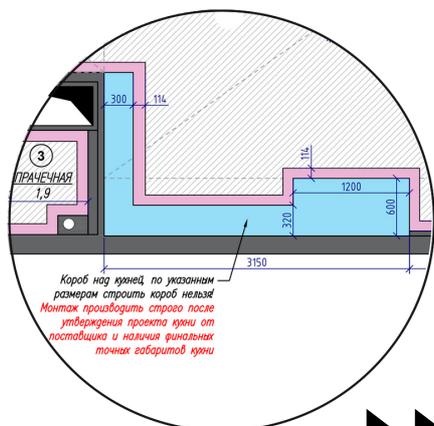
@CHEMELOVA.DESIGN

## СОПРЯЖЕНИЯ С ОТДЕЛКОЙ

Для классических кухонь тоже есть интересный нюанс в сопряжении с потолком. Когда по периметру помещения у нас смонтирована галтель, ее следует провести по внешнему контуру кухни, чтобы визуально она не прерывалась, и создавалось наиболее цельное впечатление.

Как это сделать?

- Опускаем ГКЛ-короб в габарите кухни в высоту галтели
- Точные габариты кухни берем у поставщика: в идеале к этому моменту сделать точный проект от технолога фабрики, так как нам будут важны все миллиметры.
- Короб реализуется в габарите шкафов, которые примыкают к потолку: на чертеже голубым цветом
- Монтируем по периметру галтель (на чертеже розовым цветом)
- Устанавливаем кухню
- В результате получаем классное примыкание: фото ниже



Короб точно повторяет габарит кухни

Чемелова Кристина

@CHEMELOVA.DESIGN

## СОПРЯЖЕНИЯ С ОТДЕЛКОЙ

---

### Кухня-плинтус

Сопряжение это иногда бывает очень сложным, если о нем не подумать заранее. Основное правило: кухонный цоколь должен быть выше или равен высоте плинтуса. Почему? Потому что так достигается наиболее логичное примыкание, смотрите сами:



Ввиду того, что цоколь обычно заглублен относительно фасадов, на этом участке стены требуется отделка: именно плинтус обычно вплотную подходит к цоколю, поэтому всегда продумываем это примыкание.

Но что если у вас задуман высокий плинтус? В разы выше цоколя? Что тогда? Тогда нам на помощь придет доборная планка: ставим ее в края кухни (то есть примыкание к стене у нас не кухня-стена, а кухня-доборная планка-стена). И упираем плинтус в эту доборную планку. Рекомендуем в таком случае добор начинать от самого пола, чтобы примыкание было наиболее логичным

## СОПРЯЖЕНИЯ С ОТДЕЛКОЙ

---

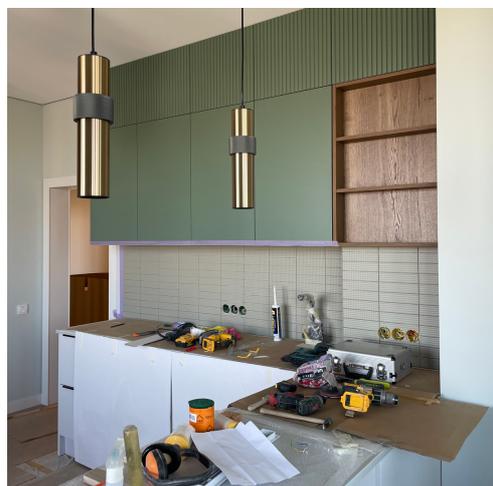
### Кухня-фартук

Уже много написано постов про то, что фартук укладывается после установки кухни и столешницы: почему мы говорим об этом? Потому что в таком порядке очень сложно промахнуться и допустить ошибку.

Если вы установили кухню, поставили столешницу, у вас вырисовывается точный контур фартука: остается только обратиться к хорошему плиточнику и реализовать укладку.



Установка кухни и столешницы



Укладка фартука в точных габаритах

## СОПРЯЖЕНИЯ С ОТДЕЛКОЙ

---

Но это не значит, что это решение - единственное верное.

Иногда логичнее произвести укладку плитки на стену (особенно если по дизайну вся стена предусмотрена в керамограните), а уже потом пристыковать к ней столешницу и кухню.

Например, как это было на нашем объекте: вся стена в крупноформатном керамограните. Выложили его до кухни - наиболее логичное решение, чем потом вырезать в плитке контур кухни.



Сначала смонтировали  
керамогранит



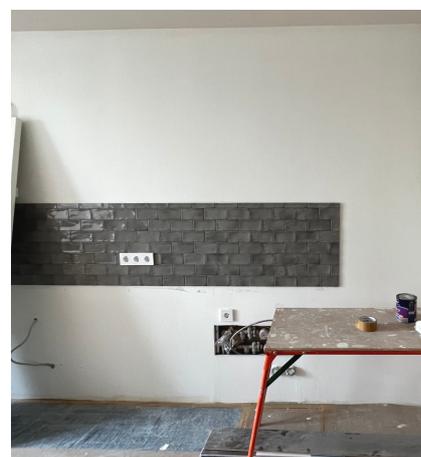
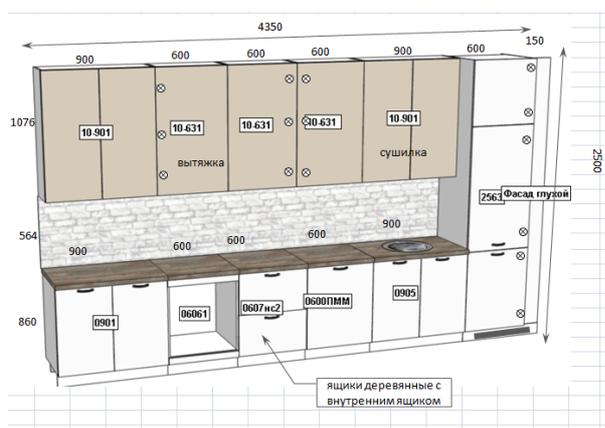
Потом пристыковали к  
нему кухню

## СОПРЯЖЕНИЯ С ОТДЕЛКОЙ

Еще вполне рабочий вариант: фартук до кухни, но задача эта наиболее сложная, потому что точный габарит фартука нужно высчитать до установки кухни. При этом конечно кухня должна быть уже заказана, чтобы у вас были точные размеры от технолога.

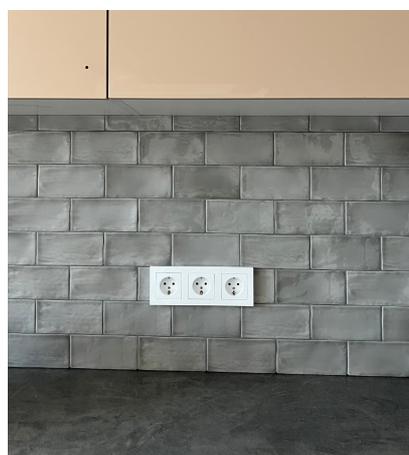
Важно понимать, что мы не укладываем фартук “с запасом” (с выпусками), потому что так кухня не встанет плотно к стене, а значит появятся странные зазоры по периметру, а также увеличится глубина.

### Фартук рассчитываем ТОЧНО:



Берем проект от поставщика и высчитываем габариты фартука (делаем зазоры по 2 мм, чтобы кухня встала свободно)

Укладываем плитку



Ставим кухню,  
Получилось  
отлично!

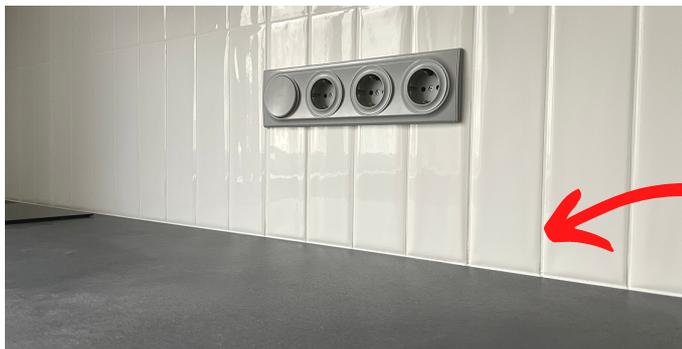
Чемелова Кристина

@CHEMELOVA.DESIGN

## СОПРЯЖЕНИЯ С ОТДЕЛКОЙ

---

Чтобы все примыкания кухни с фартуком выглядели эстетично - не забываем герметизировать стыки силиконовым герметиком в цвет затирки



Реализуем такой аккуратный стык на каждой нашей кухне



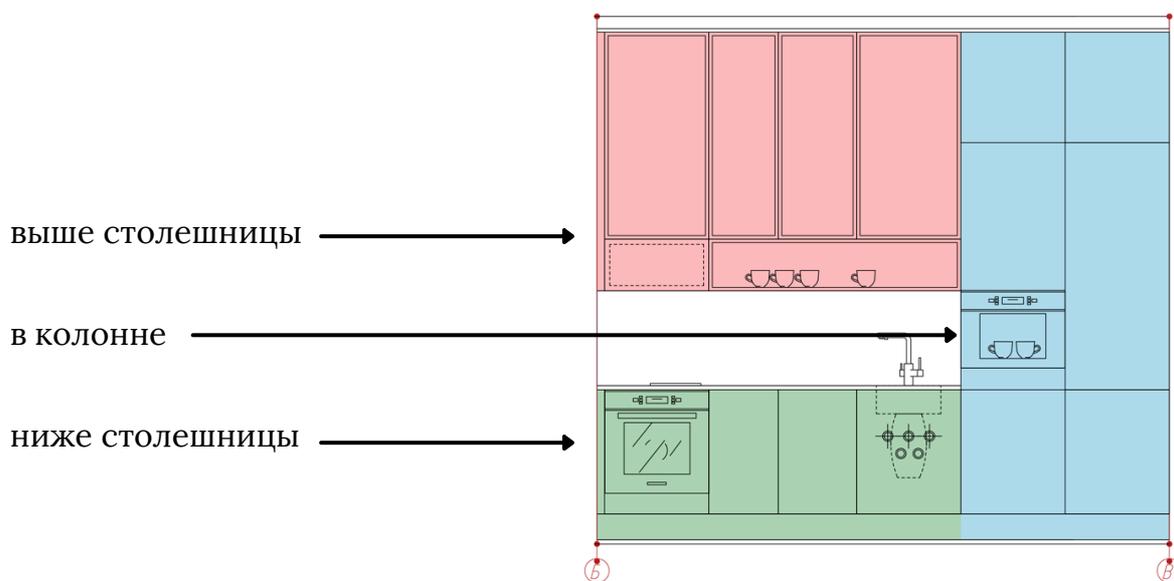
---

Чемелова Кристина

@CHEMELOVA.DESIGN

# ЭЛЕКТРИКА В ЗОНЕ КУХНИ

Зоны размещения кухонной встроенной техники (разделим их на группы):



## Розетки для встроенной техники (ниже столешницы)

- Для техники, размещенной встроенным способом ниже столешницы, розетку размещаем в цоколе кухни по центру секции встроенной техники.
- Если разместить левее или правее, можно попасть на ножку кухонного модуля, подключать вилку в розетку будет не удобно.
- Размещение розетки в цоколе позволит получить к ней быстрый доступ: при необходимости убираете цоколь, вынимаете вилку из розетки.
- **Непосредственно за встроенной техникой розетки не размещаем!**
- Есть техника, которая встает вплотную к дальней стене и на уровне цоколя: за такой техникой ставить розетку не стоит: сдвигайте ее в цоколь соседнего модуля.
- За какой техникой не ставим розетки на уровне цоколя: встроенные посудомоечная машина, стиральная машина, напольный морозильный и напольный винный шкафы.

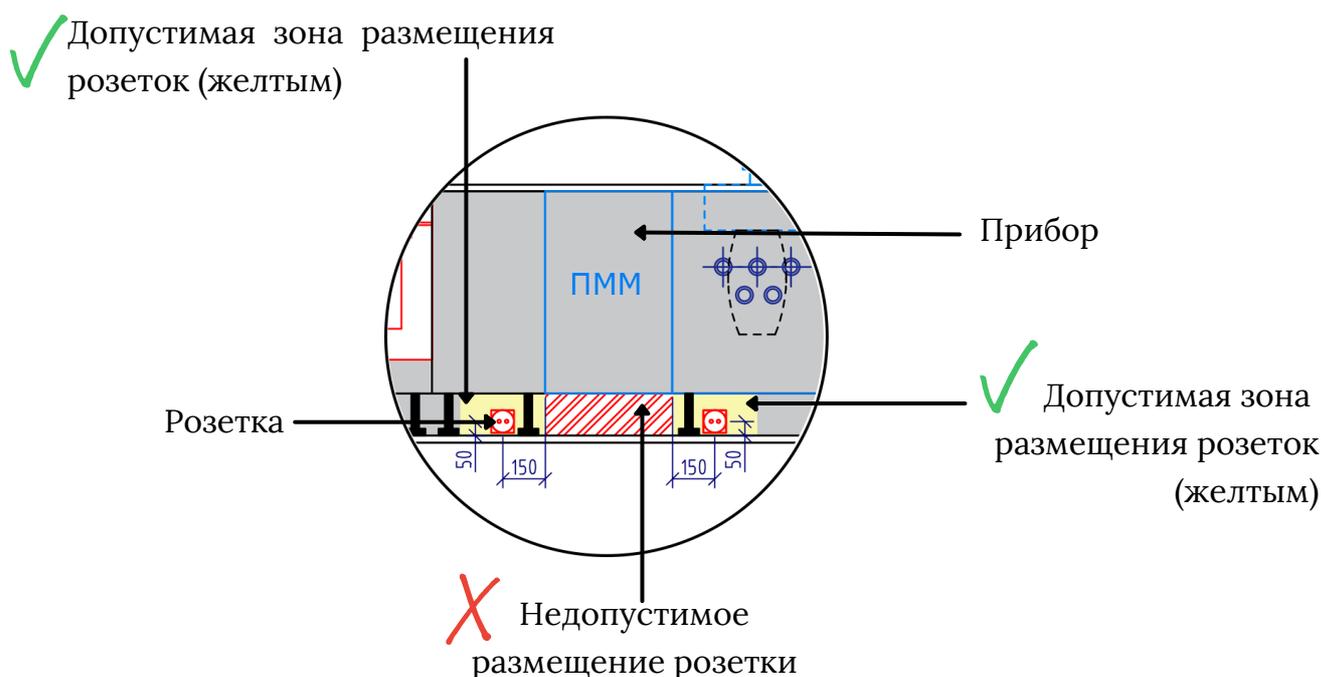
### Розетки для встроенной техники (в колонне)

- Для техники, размещенной встроенным способом в колонну, розетку размещаем в цоколе, либо в смежных шкафах/ящиках
- Приоритетное размещение розетки - в цоколе, но не у всех моделей техники может хватить длины провода (проверяйте модели!)
- Либо можно размещать розетку в смежном шкафу, откуда мы можем получить быстрый доступ к розетке. Такое размещение розетки потребует дополнительные выпилы в шкафах! Делайте их аккуратно!
- **Непосредственно за встроенной техникой розетки не размещаем!**

### Розетки для встроенной техники (выше столешницы)

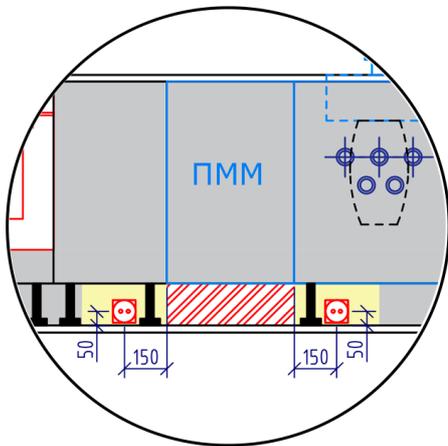
- Для техники, размещенной встроенным способом выше столешницы, розетку размещаем в смежных шкафах/ящиках, откуда можно получить быстрый доступ к розетке. Такое размещение розетки потребует дополнительные выпилы в шкафах! Делайте их аккуратно!
- **Непосредственно за встроенной техникой розетки не размещаем!**

Ниже будут приведены примеры. Как читать подобные чертежи:



# ЭЛЕКТРИКА В ЗОНЕ КУХНИ

## Ниже столешницы

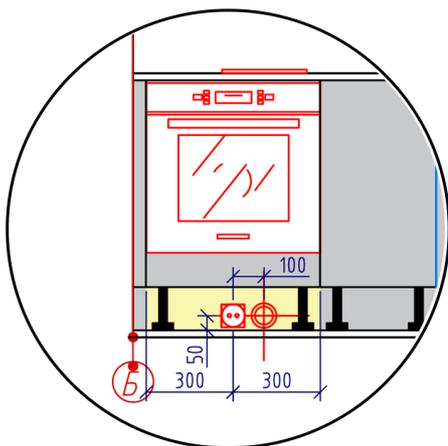


### Посудомойка встроенная (напольная)

- в цоколе ПММ не устанавливаем розеток (!)
- розетка в цоколе соседних шкафов
- при этом розетка слева более предпочтительна, чем розетка справа ввиду ее размещения под выводами воды

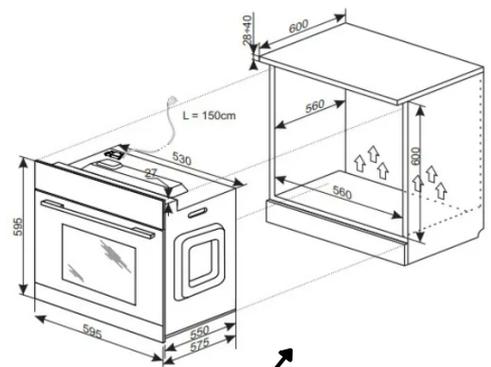


Напольный монтаж



### Духовой шкаф встроенный (под столешницу)

- розетка в цоколе
- по центру секции



Установка в корпус кухни

### Варочная поверхность электрическая

- в цоколе
- вывод провода с запасом (подключение напрямую)

### Если же варочная поверхность - газовая

- в цоколе розетка для электроподжига

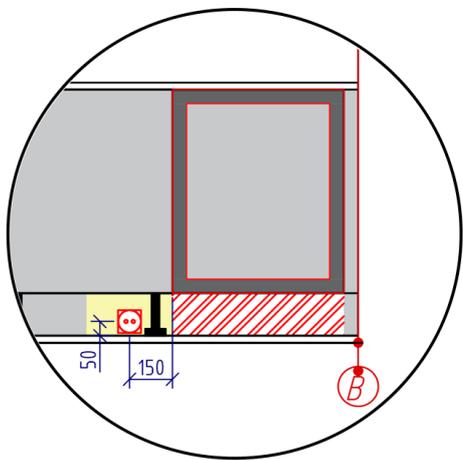
Питание к приборам подводить строго по тех.паспорту прибора

Чемелова Кристина

@CHEMELOVA.DESIGN

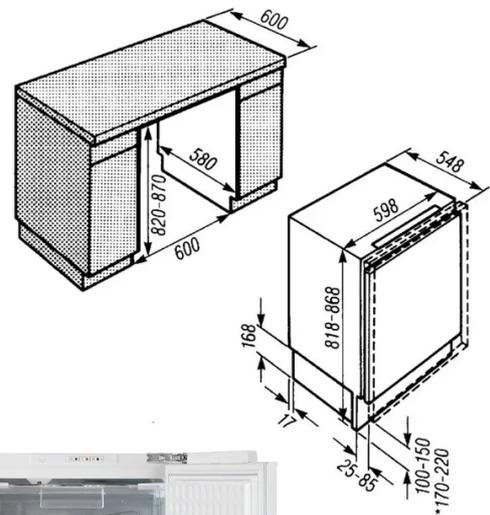
# ЭЛЕКТРИКА В ЗОНЕ КУХНИ

## Ниже столешницы



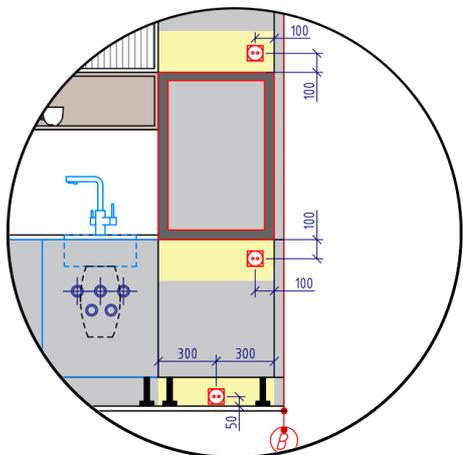
Винный / морозильный шкаф  
встроенный напольный:

- в цоколе прибора не устанавливаем розеток (!)
- в цоколе соседних шкафов



Напольный монтаж

## В колонне



Винный шкаф встроенный в колонну

- в цоколе (проверяйте длину провода техники, может быть не достаточно)
- или в секции смежного шкафа (в таком положении потребуется аккуратный вырез для вилки и розетки в шкафу)



Установка в корпус кухни

Питание к приборам подводить строго по тех.паспорту прибора

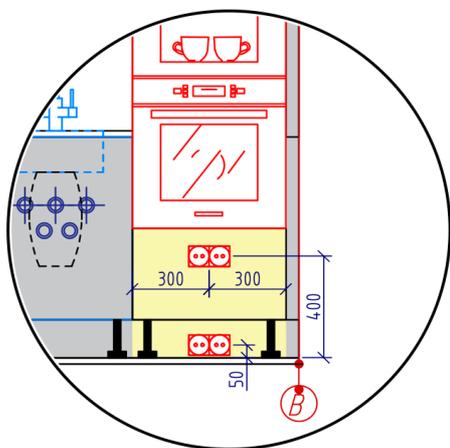
Чемелова Кристина

@CHEMELOVA.DESIGN



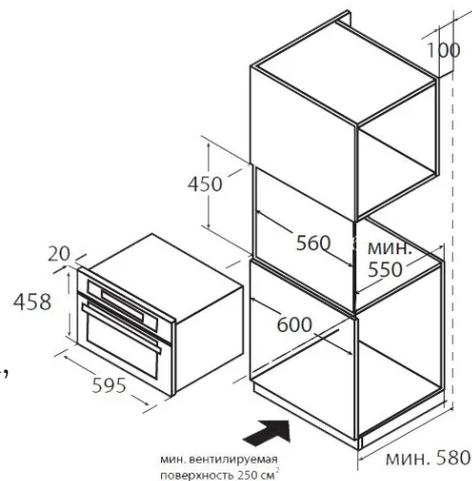
## ЭЛЕКТРИКА В ЗОНЕ КУХНИ

### В колонне



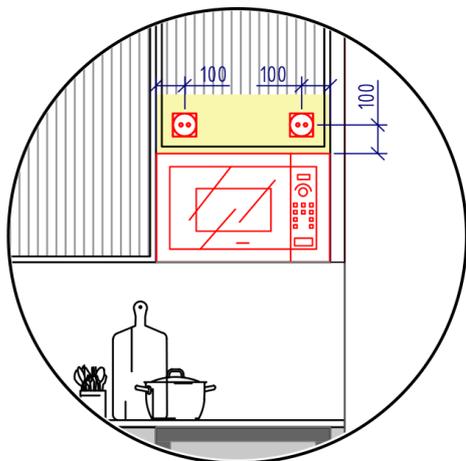
Духовка и кофемашина/  
свч в колонне

- в цоколе (проверяйте длину провода техники, может быть не достаточно)
- в ящике под духовым шкафом (проверяйте конструктив ящика, чтобы не делать в нем дополнительных выпиллов)



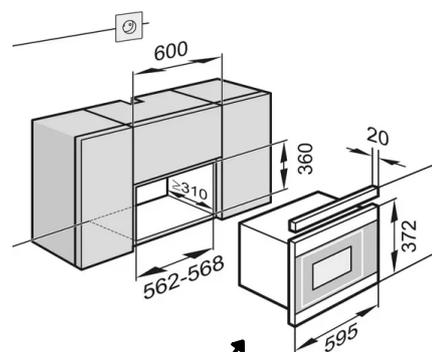
Установка в корпус кухни

### Выше столешницы



СВЧ встроенная в навесной шкаф /  
отдельностоящая

- в секции смежного шкафа (в таком положении потребуется аккуратный вырез для вилки и розетки в шкафу)



Установка в корпус кухни

### Обратите внимание!

Встраиваемая в верхний шкаф свч будет меньше по глубине, чем обычная. Соотносите эти размеры с глубиной заказываемых верхних шкафов



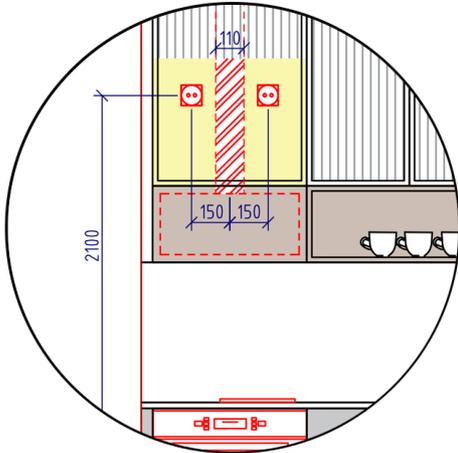
Питание к приборам подводить строго по тех.паспорту прибора

Чемелова Кристина

@CHEMELOVA.DESIGN

# ЭЛЕКТРИКА В ЗОНЕ КУХНИ

## Выше столешницы

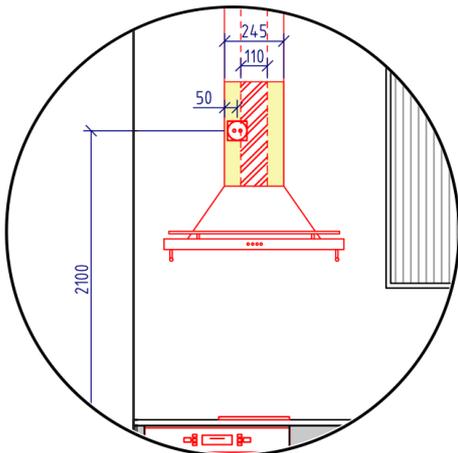


Вытяжка, встроенная в шкаф

- в секции шкафа левее или правее вент.трубы
- рекомендую высоту 2100 от чистого пола

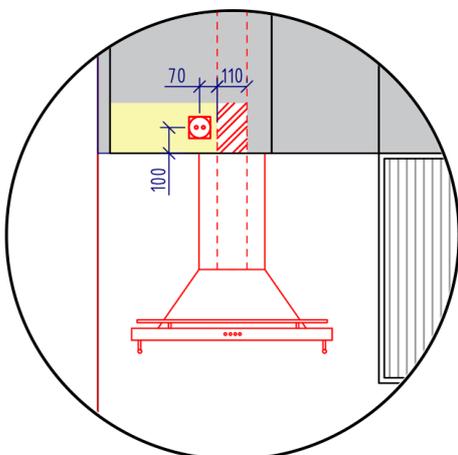
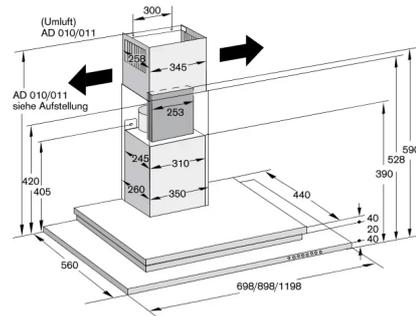


Подробный пост про вытяжки, загляните по ссылке



Навесная отдельно стоящая вытяжка:

- розетка должна оказаться внутри короба вытяжки, но не попасть ровно за вент.трубу.
- Рекомендую изучить техническую информацию прибора и разместить розетку на расстоянии 50 мм от внешнего края короба до центра розетки внутри короба



Навесная отдельно стоящая вытяжка с антресольным шкафом сверху

- розетку размещаем в смежном антресольном шкафу
- левее или правее от вент.трубы ВЫТЯЖКИ



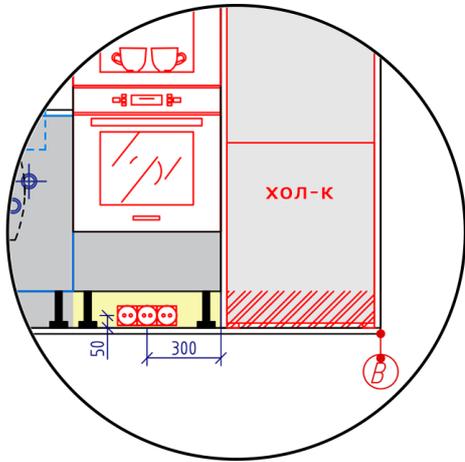
Питание к приборам подводить строго по тех.паспорту прибора

Чемелова Кристина

@CHEMELOVA.DESIGN

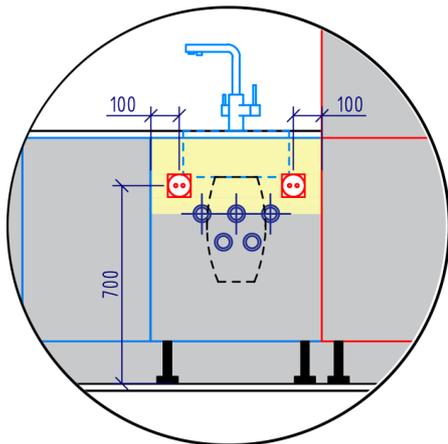
## ЭЛЕКТРИКА В ЗОНЕ КУХНИ

---



### Холодильник отдельно стоящий

- При размещении холодильника рядом с кухонной колонной удобнее размещать розетки в цоколе кухни: будет удобный доступ через съемный цоколь кухни
- при этом на виду не останется никаких розеток



### Диспоузер (измельчитель)

- в секции мойки левее или правее от центра
- В идеале размещать выше выводов воды, чтобы не было некорректных пересечений



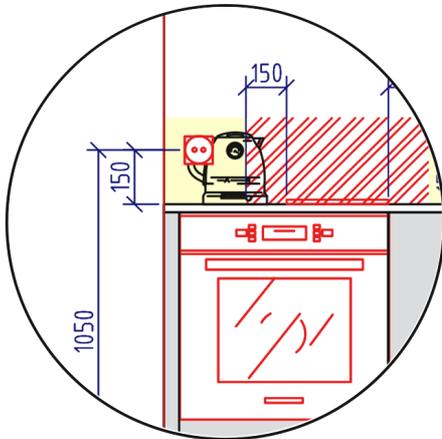
Питание к приборам подводить строго по тех.паспорту прибора

Чемелова Кристина

@CHEMELOVA.DESIGN

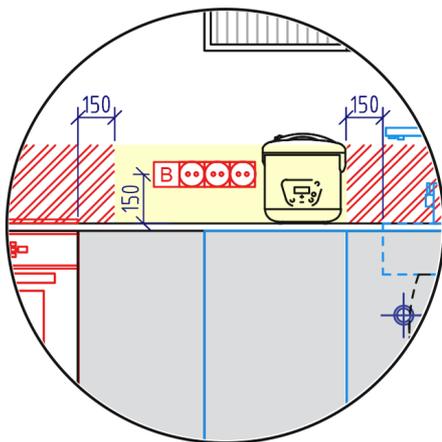
---





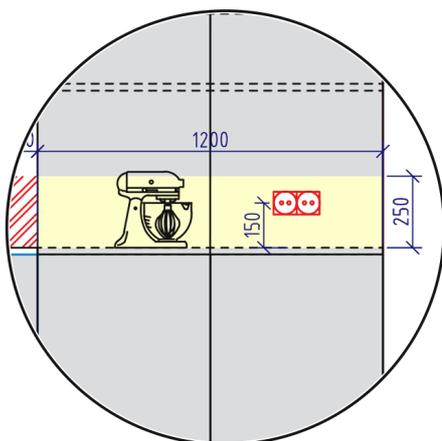
### Стационарная техника:

- Удобно иметь розетку на небольшом пространстве рабочей зоны столешницы для той техники, пользоваться которой можно без ее передвижения (например, тостер или чайник со станцией)



### Активная рабочая зона:

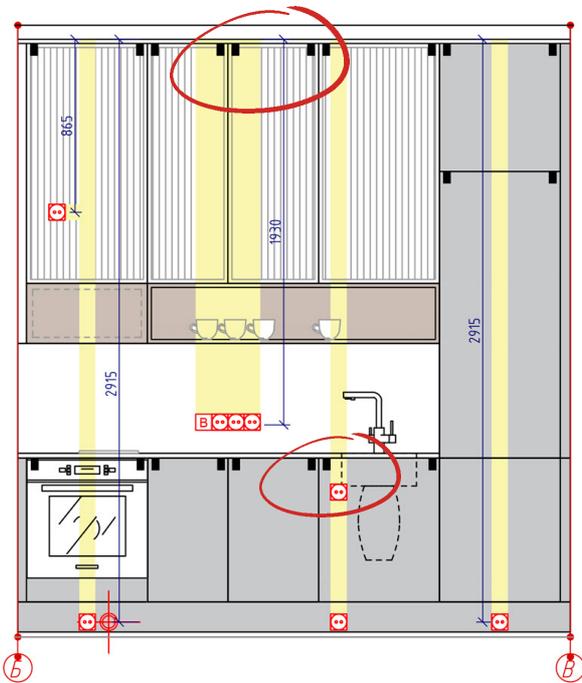
- В большой и самой активной рабочей зоне удобно иметь несколько розеток для мобильной техники: погружной блендер, мультиварка и пр.)



### Дополнительная рабочая зона в шкафу

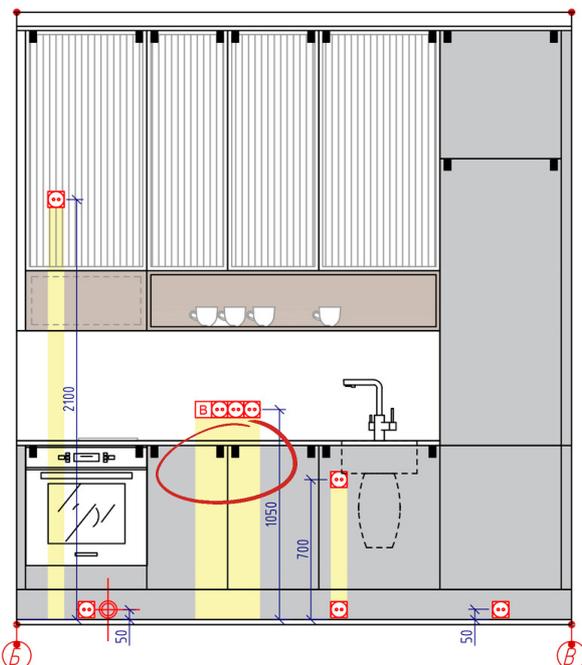
- Если у вас есть возможность внутри шкафа разместить зону для стационарной техники, которой можно пользоваться, не вынимая ее из шкафа, разместите розетки непосредственно внутри шкафа.

## ЭЛЕКТРИКА В ЗОНЕ КУХНИ



Если разводка электрики у вас идет по потолку, то нужно быть внимательным к креплениям, особенно на стенах с обильным размещением розеток:

- обратите внимание, в потенциальной близости верхние крепления шкафов к стене и зоны прокладки провода
- важно не пробить провод при последующих монтажных работах



Если разводка электрики по полу, то мы обращаем внимание на низ стены (под розетками): там могут встречаться крепления, а также монтажные элементы для плинтусов

- обратите внимание, в потенциальной близости все нижние крепежи
- важно не пробить провод при последующих монтажных работах

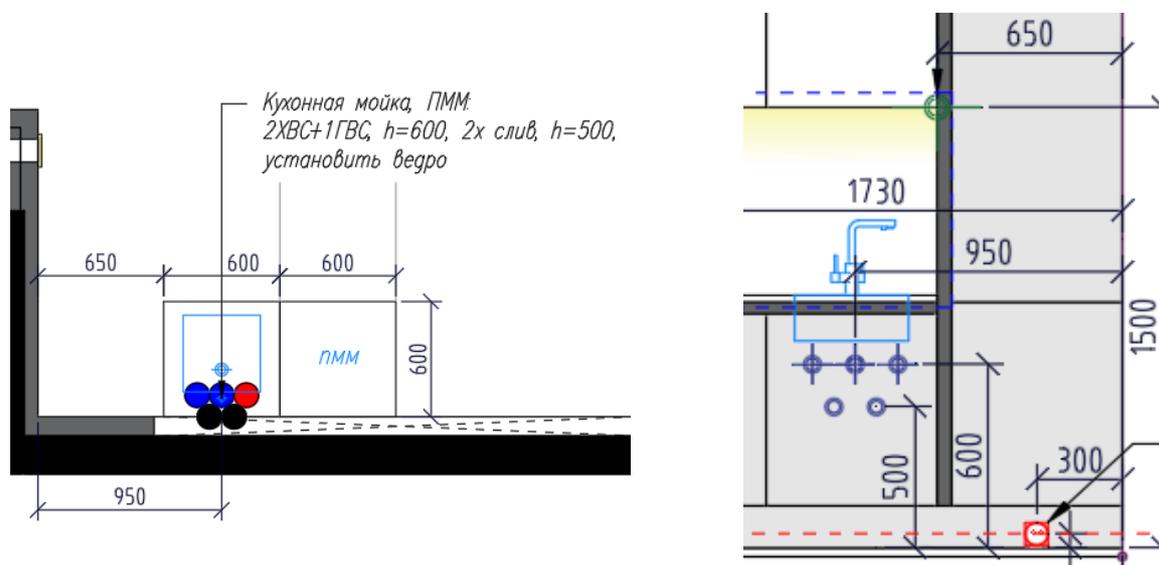
# САНТЕХНИКА В ЗОНЕ КУХНИ

## Сантехнические приборы в зоне кухни: мойка, посудомоечная машина

Что выводим:

- Мойка: ХВС, ГВС и слив под мойкой
- Посудомойка: ХВС и слив под мойкой (если стоит рядом с мойкой, подключается гибкими подводками)
- Посудомойка: ХВС и слив в соседней секции (если стоит далеко от мойки)

Важно сделать все сантехнические выводы в удобном доступе.



### Высоты выводов:

Мойка:

- ХВС, ГВС h=600
- слив h=500

Посудомойка:

- ХВС h=600 (если под мойкой)
- слив h=500 (если под мойкой)

Мойка с диспозером

- слив для мойки должен быть на уровне h= 300-350 мм (смотрите техничку на диспозер!)

Чемелова Кристина

@CHEMELOVA.DESIGN

## САНТЕХНИКА В ЗОНЕ КУХНИ

---

### Габариты секции под мойку

Зона мойки - одна из самых функциональных: туда ставим и измельчитель, и сифон, и ведро, и фильтр. Не говоря уже о хранении лука и картошки.

Давайте разберемся с габаритами секции, чтобы все необходимое вошло в нее.

- **минимально под мойку мы выделяем 600 мм**, если хотим туда поставить мойку, сифон, измельчитель, ведро и фильтр для воды.



600мм

- Диспоузер омойкири
- Мойка бланко
- Фильтр аквафор
- Ведро ИКЕА



600мм

- Диспоузер BoneCrusher
- Мойка омойкири
- Фильтр гейзер
- Ведро Halio



600 мм

- Диспоузер Омойкири
- Мойка омойкири
- Фильтр гейзер
- Ведро Halio

## САНТЕХНИКА В ЗОНЕ КУХНИ

---

### Габариты секции под мойку

Ну и бесспорно, в секцию более 600 мм вы с легкостью установите все вышеперечисленные агрегаты:



- Диспоузер омойкири
- Мойка омойкири
- Фильтр Аквафор
- Ведро Nalio

Выдвижные ящики под мойку ставим редко, так как затрудняется размещение диспоузера и фильтра

# ВЕНТИЛЯЦИЯ В ЗОНЕ КУХНИ

---

Вентиляция в зоне кухни подводится либо к прибору вытяжки, либо выводится в помещение через решетку, либо используются эти два решения вместе.

Важно учитывать, что сейчас действует законодательный запрет на установку принудительных систем вентиляции в общедомовые шахты, за исключением случаев, когда это предусмотрено самим застройщиком.

Поэтому начала уточняем в УК, возможно ли подключение вытяжки в общедомовую шахту

Если вы получили разрешение, тогда идем дальше и проектируем подведение вентканала от шахты к кухонной вытяжке.

Обычно мы используем плоские пластиковые воздуховоды 65\*205 мм в сечении для того, чтобы подвести вытяжную вентиляцию к прибору. Прокладываем этот канал в коробе или в теле потолка.

Что важно учесть: канал в высоту 65 мм, при использовании шумоизоляции еще + 10 мм, таким образом 75 мм высоты уходит на вентканал. Добавляем толщину материала потолка: для натяжного 1-2 см, для гипсокартона - 2-3 см. Общий опуск получаем около 100 мм.

Вентканал  
65\*205



Вентканал в  
шумоизоляции

## ВЕНТИЛЯЦИЯ В ЗОНЕ КУХНИ

---

Если это большой показатель для вас в качестве опускания всего потолка, можно сделать короб в зоне кухни, провести в нем вентиляцию, а основной потолок не занижать дополнительно.

Вентканал проложен в высоте короба, при этом опуск основного потолка - минимальный



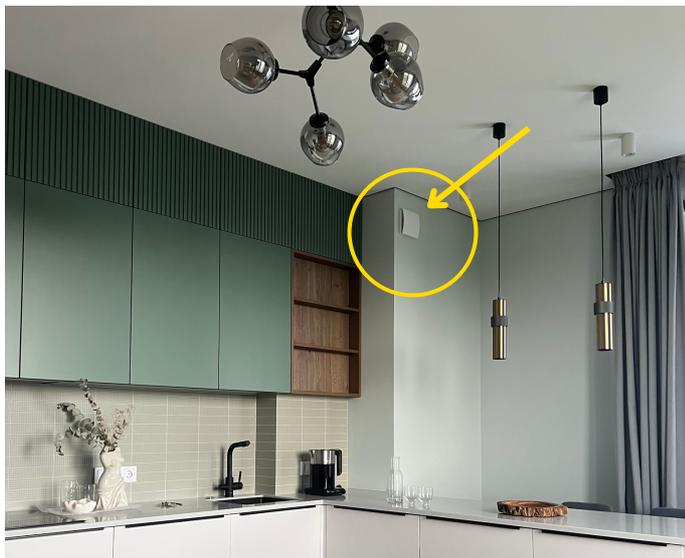
Вентканал проложен в теле основного потолка



## ВЕНТИЛЯЦИЯ В ЗОНЕ КУХНИ

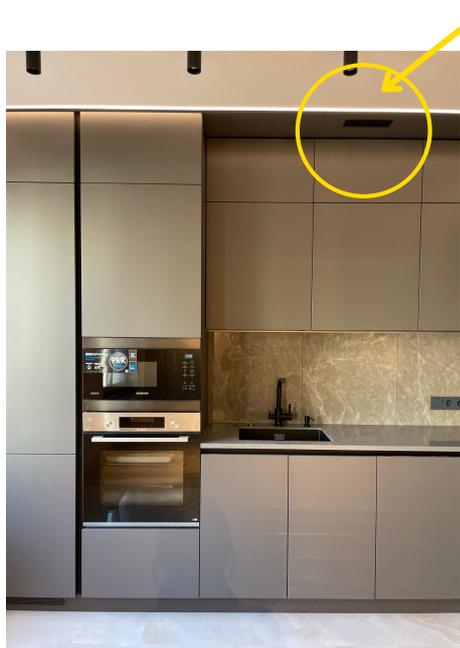
---

**Если же принудительная вентиляция запрещена, делаем вывод естественной: из стены или потолка.**



Установка вентиляционной решетки на вывод вентиляции из шахты от застройщика.

При этом кухонная вытяжка установлена в режиме рециркуляции



Вывод вентиляции от вент.шахты застройщика при помощи вент-каналов из потолка: дотягиваем вытяжку до нужного места вентканалами и устанавливаем решетку

## ИТОГ

---

**В этом гайде мы постарались рассмотреть наиболее сложные вопросы проектирования кухни: габариты модулей, нюансы встраивания техники, подведение коммуникаций.**

Зная это моменты, вы будете технически подготовлены и сможете предупредить глупые ошибки и недочеты.

Надеемся, гайд поможет вам в грамотном проектировании кухни!

**Будем благодарны за обратную связь: ее можно оставить в комментариях под уроком или написать в директ Кристине @chemelova.design**



---

ДО НОВЫХ ВСТРЕЧ!

КРИСТИНА ЧЕМЕЛОВА | CHEMELOVA.DESIGN

Чемелова Кристина

@CHEMELOVA.DESIGN

---