

RITNINGS OCH PLANERINGSTIPS

1. Grunden i all köksplanering är en bra måttskiss. Följ våra anvisningar under rubriken så här gör du en måttskiss så får du automatiskt med det mesta du behöver av själva rummet och dess förutsättningar. Är du inne på att ändra planlösningen och kanske riva eller öppna upp en vägg, försök att ta reda på om väggen är bärande. Bärande väggar måste oftast hållfasthetsberäknas och avlastas med balkar och medför i de flesta fall större kostnader att åtgärda.

2. Måste vatten och avlopp flyttas måste förutsättningarna för detta undersökas noga. Rådgör med din rörmokare om detta är möjligt och vilka kostnader det medför.

3. Moderna kök behöver oftast mycket ny el dragen. Många köksmaskiner och vitvaror idag behöver mycket ström. En diskmaskin tex. drar oftast ca 2200 watt under torkprocessen. Det innebär att diskmaskinen behöver en separat 10 ampers säkring och ledning (= inget annat kopplat på denna). En vattenkokare med bra effekt kan också behöva ca 2000 watt för att koka vatten snabbt. Det är inte ovanligt att man behöver 3- 6 separata ledningar som vardera är avsäkrade med en 10 ampers säkring. Prata med en kunnig elektriker och planera detta arbete noga då det blir mycket finare om ledningarna fräses in i väggen än klamras utanpå. Kökets belysning är mycket viktig för att skapa trivsel och bra arbetsljus. Tänk över denna detalj noga när du planerar ditt kök.

4. Vilka prioriteringar måste du göra? En inbyggd kyl o frys är fint att titta på men är betydligt mindre både på djupet och bredden än en fristående. Microvågsugns placering? Denna fråga brottas ofta våra kunder med. Enklast är att sätta den i ett 600 mm brett bänkskåp. Arbetsytans längd och beskaftenhet är kanske kökets viktigaste punkt. Tänk över detta noga. Hur mycket förvaring behöver du? Får du plats med mormors service och dina prydnadssaker?

5. Ett vackert kök är inte alltid ett bra kök att jobba i. Köket är en arbetsplats och dess funktion är det viktigaste du har att ta hänsyn till. Se till att skapa ett bra arbetsflöde i köket. Spisens/hällens placering bör inte vara för nära en vägg. Försök om möjligt att ha ett utrymme till vänster eller höger om minst ca 20 cm. Då svänger du runt handtagen på kastrullerna på ett enklare sätt. Den andra centrala delen i ett kök är vasken. Försök att minst ha 80 cm mellan ho och spis. Eftersom vi sopsorterar mycket idag är det kanske bättre med ett 80 cm skåp än ett 60 cm skåp? Diskmaskinen gör sig oftast bäst strax bredvid vaskskåpet. Tallrikar ska skrapas av och glas sköljas ur innan isättning. Vill du placera diskmaskinen intill en vägg eller med en fri sida ut mot rummet krävs en täcksida. Kyl o frys bör inte vara för långt borta och gärna ha en avlastningsyta strax bredvid sig. Försök att tänka som en triangel för att skapa ett bra arbetsflöde. En bra köksfläkt är ett måste i ett modernt kök. Tänk på att i våra smala överskåp och i vårt skjutluckeskåp inte går att sätta en fläkt. Skåpet djup måste minst vara 315 mm.

6. En passage mellan en köksö, matbord och arbetsbänk bör vara minst 120 cm. Vill du göra det smalt kan du gå ner till 90 cm men då är det lätt att det känns trångt. När diskmaskinen eller utdragslådorna är ned/ utdragen är där inte mycket plats kvar. En matplats behöver stor yta. Bredden bör vara ca 250 cm om stolar och bord ska få plats på ett bra sätt.